

MANUAL DEL USUARIO

Modelo No. GRB72P

# GEORGE FOREMAN®

LEAN  
MEAN  
FAT REDUCING  
GRILLING  
MACHINE!

*George Foreman*



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

PARRILLA (G) + BROIL

# 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 enfrie 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. Deje que el líquido se enfrie antes de quitar y vaciar la bandeja colectora.
12. Para desconectar, quitelo del tomacorriente.
13. No utilice este artefacto electrodoméstico para ninguna otra aplicación que no sea para la cual fue destinada.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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 o lesiones a otras personas o daños materiales.*

**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 use abierto.
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.

No use un cable prolongador con este producto.

## Energía eléctrica

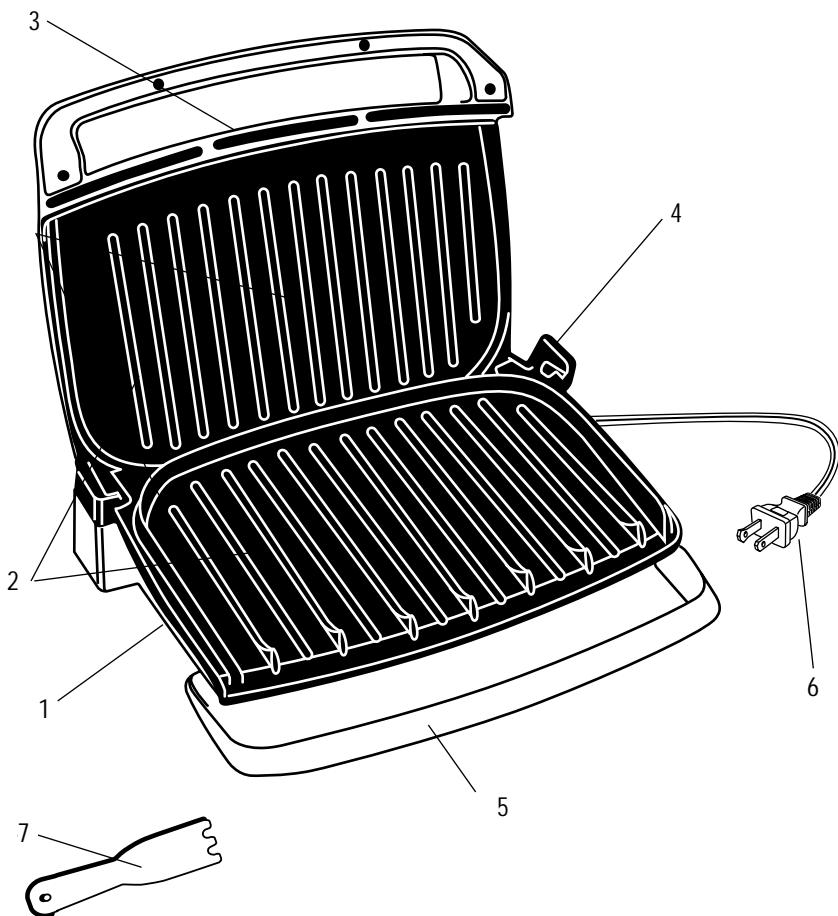
Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos electrodomésticos, es probable que el artefacto no funcione bien. Deberá funcionar en un circuito eléctrico por separado.

## Advertencia sobre el plastificante

**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 parrilla (G) + Broil GRB72P

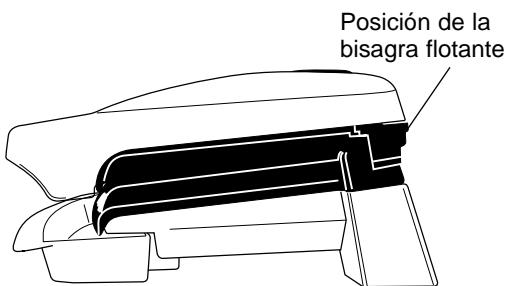


1. Cuerpo de la parrilla
2. Placas acanaladas de la parrilla
3. Luz de encendido
4. Bisagra flotante / bisagra de traba de la parrilla (G) + Broil
5. Bandeja colectora (Número de pieza 22816)
6. Cordón
7. Espátula de plástico  
(Número de pieza 20147)

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

La posición de la bisagra flotante permite asar alimentos mucho más gruesos.

1. Antes de usar la parrilla por primera vez, límpie la superficie de las placas acanaladas con un trapo húmedo para quitar el polvo.
  2. Deslice la bandeja colectora de grasa debajo de la parte delantera de la unidad.
  3. Precalentamiento: 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.
  4. Use una agarradera para levantar la tapa con cuidado.
  5. Coloque con cuidado los ingredientes que desee cocinar en la placa acanalada inferior.
  6. Cierre la tapa en la posición de bisagra flotante, ver la ilustración, y deje que los alimentos se cocinen durante el tiempo deseado. (Consulte la Tabla de Cocción incluida en este libro para obtener algunas sugerencias.) 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.

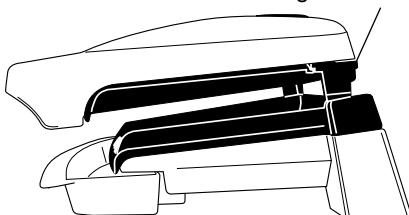


# Uso de la Lean Mean Fat Reducing Grilling Machine de George Foreman

La bisagra de traba de la parrilla (G) + Broil mantiene la placa de cocción superior encima de los alimentos que están en la placa de cocción inferior.

1. Antes de usar la parrilla por primera vez, límpie la superficie de las placas acanaladas con un trapo húmedo para quitar el polvo.
2. Precalentamiento: 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. Ubique con cuidado lo que va a cocinar en el centro y directamente sobre la placa de cocción inferior; por lo general, dos a cuatro porciones. No cargue demasiado la placa de cocción y fíjese que los alimentos no toquen la placa superior de la parrilla una vez que cierre la tapa.
6. Levante la manija de la tapa hacia arriba y hacia adelante a la posición de las bisagras de traba de la parrilla (G) + Broil, ver la ilustración. Baje la tapa a la posición (G) + Broil encima de los alimentos. Deje que los alimentos se cocinen durante todo el tiempo deseado. (Consulte la Tabla para asar con (G) + Broil incluida en este libro para obtener algunas sugerencias.) 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.

Posición de la bisagra de traba



## Sugerencias (G) + Broil

- Para evitar que se escape el calor, abra la tapa lo menos posible.
- Seleccione alimentos que no vayan a tocar la placa superior de la parrilla.
- No llene demasiado la parrilla, dos a cuatro porciones solamente.
- Controle los alimentos pocos minutos antes de llegar al final del tiempo de cocción para comprobar cuánto les falta para terminar de cocinarse. Si es necesario, siga cocinándolos.

# Tabla de tiempos de cocción cuando se usa la bisagra flotante

## Pescado, Carne y Aves de Corral

Los siguientes tiempos tienen que usarse como guía únicamente. Ellos presuponen que la parrilla está llena y pueden variar en función del corte o espesor de la carne que se cocine; coloque la piel del pescado hacia abajo, siempre que sea posible. Para cerciorarse de que la comida está bien cocida, use un termómetro para carnes. Si es necesario cocinarla durante más tiempo, controle periódicamente para que los alimentos no se cocinen demasiado. Para obtener mejores resultados al usar la parrilla, sólo cocine alimentos durante el tiempo y con la temperatura que se recomiendan en las tablas.

Alimento	Medio/Jugosa (145°F)*	Medio/Medio Bien (160°F)*	Bien (170°F)*
Bratwurst, 5	N/R	16 -18 min.	18 - 20 min.
Pechuga de pollo (deshuesada, sin piel) de 1 1/2 pulgadas de espesor y de 6-8 onzas.	N/R	N/R	8-11 min.
Pechuga de pollo congelada (deshuesada, sin piel) de 1 1/2 pulgadas de espesor y de 5-7 onzas.	N/R	N/R	10-12 min.
Filet Mignon, 1 1/2" thick 5 oz each	9-11 min.	11-13 min.	N/R
Carne de res para fajitas (tiritas de 1/2 pulgada)	1 1/2-2 min.	2-2 1/2 min.	N/R
Carne de pollo para fajitas (tiritas de 1/2 pulgada)	N/R	N/R	2-3 min.
Jamón de 1/2 pulgada de espesor y de 4 onzas.	N/R	2-3 min.	3-4 min.
Hamburguesa de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.	N/R	6-7 min.	7-8 min.
Hamburguesa de 1 pulgada de espesor y de 8 onzas.	N/R	9-10 min.	N/R
Hot Dogs (grande) 1 libra	N/R	5-6 min.	6-7 min.
Kabobs carne de res	7-8 min.	8-10 min.	N/R
Kabobs carne de pollo	N/R	N/R	7-10 min.
Filetes de aguja de 1 pulgada de espesor y de 8 onzas.	5-6 min.	7-8 min.	N/R
Bistec NY/KC de 1 pulgada de espesor y de 12 onzas.	6-7 min.	7-8 min.	9-10 min.
Bistec NY/KC congelado de 1 pulgada de espesor y de 12 onzas.	12-13 min.	14-15 min.	16-17 min.

Alimento	Medio/Jugosa (145°F)*	Medio/Medio Bien (160°F)*	Bien (170°F)*
Lomo de cerdo de 1/2 pulgada de espesor y de 4 onzas.	N/R	4-5 min.	6-7 min.
Chuletas de cerdo, 1 1/4" pulgada de espesor y de 7 onzas.	N/R	9-11 min.	12-14 min.
Bistec de res de 3/4 pulgada de espesor y de 8 onzas.	5-6 min.	6-7 min.	7-8 min.
Bistec de res congelado de 3/4 pulgada de espesor y de 6 onzas.	9-10 min.	11-12 min.	13-14 min.
Bistec de res de 1 1/4 pulgada de espesor y de 14 onzas.	12-14 min.	15-16 min.	17-18 min.
Bistec de res congelado de 1 1/4 pulgada de espesor y de 14 onzas.	14-16 min.	16-19 min.	N/R
Filete de salmón de 1 pulgada de espesor y de 6 onzas.	8-10 min.	11-13 min.	N/R
Salchicha	N/R	5-6 min.	6-7 min.
Salchicha para desayuno (tajadas de 1/2 pulgada)	N/R	4-5 min.	6-7 min.
Vieiras u ostiones, 10 a 20 cuenta/libra		3-5 min.	N/R
Camarón, deveined, 26 a 30 cuenta/libra	N/R	3-4 min.	N/R
Camarón, deveined, 16 a 20 cuenta/libra	N/R	4-5 min.	N/R
Pez espada de 1 pulgada de espesor y de 11 onzas.	9-10 min.	11-12 min.	N/R
Bistec de atún de 3/4 pulgada de espesor y de 6 onzas.	3-5 min.	5-6 min.	N/R
Hamburguesa de pavo de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.	N/R	N/R	6-9 min.
Hamburguesas de pavo congeladas de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.	N/R	N/R	8-10 min.

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

N/R - No se recomienda

# Tabla de tiempos de cocción cuando se usa la bisagra flotante

## Frutas y vegetales

Los siguientes tiempos tienen que usarse como guía únicamente. Unte con aceite de oliva o mantequilla. Los tiempos indicados presuponen que la parrilla está llena y pueden variar en función del corte o espesor del alimento que se cocine. Si es necesario cocinarla durante más tiempo, controle periódicamente para que los alimentos no se cocinen demasiado.

Alimento	Minutos
Espárragos	4-8 min.
Pimientos morrones (verdes, amarillos, rojos), rodajas de 1/2 pulg.	5-7 min.
Hongos cortados	4-5 min.
Rodajas de cebolla de 1/2 pulg.	5-7 min.
Bastoncitos de papas de 1/2 pulg. de espesor	20-25 min.
Hongos Portabella enteros 2 a 3 pulg. de diámetro	4-5 min.
Sándwiches (queso, jamón, pavo, rosbitf)	3-5 min.
Quesadillas, tortillas de harina de 6 a 8 pulg. Dobladas por la mitad	3-4 min.
Rodajas de calabacines italianos (zucchini) de 1/2 pulg.	5-7 min.

# Bisagra de trabaTabla para asar con (G) + Broil

La posición de la bisagra de traba de la parrilla G+Broil es muy versátil. Puede derretir el queso encima de una hamburguesa asada en 30 segundos y encima de un sándwich en 2 a 3 minutos. Use la función para asar G+ para cocinar la mayoría de las comidas congeladas, como por ejemplo las mini pizzas, las pizzas de pan francés, los bastoncitos de pescado, trozos de pollo rebozados, Hot Pockets®, Lean Pockets®, Poppers®, y papas fritas, y obtener resultados parecidos a los de un horno. Los alimentos se cocinan en casi el mismo tiempo que en los hornos convencionales, según las instrucciones del paquete. La función para asar (G) + sirve también para cocinar pescados delicados en unos minutos. Coloque el pescado con la piel hacia abajo si es posible.

Los siguientes tiempos tienen que usarse como guía únicamente. Los tiempos varían en función de la cantidad y del espesor de lo que se cocine. Llene la parrilla con dos a cuatro porciones. Para cerciorarse de que la comida está bien cocida, use un termómetro para carnes. Si es necesario cocinarla durante más tiempo, controle periódicamente para que los alimentos no se cocinen demasiado.

Alimento	Tiempo
Bagel Bites®, congelados	Tiempo para el horno que figura en el paquete
Trozos de pollo rebozados, congelados	Tiempo para el horno que figura en el paquete
Papas fritas, congeladas	Tiempo para el horno que figura en el paquete
Bastoncitos de pescado, congelados	Tiempo para el horno que figura en el paquete
Hamburguesas asadas y luego cubiertas con queso	30 segundos
Hot Pockets®	Tiempo para el horno que figura en el paquete
Lean Pockets®	Tiempo para el horno que figura en el paquete
Piña en rodajas con azúcar negra, 1/2 pulg. de espesor	7 min.
Pizza congelada, mini o individuales	Tiempo para el horno que figura en el paquete
Pizza Rolls, congelados	Tiempo para el horno que figura en el paquete
Poppers®, congelados	Tiempo para el horno que figura en el paquete
Sándwich abierto cubierto con queso	2-3 min.
Taquitos®	Tiempo para el horno que figura en el paquete
Tostada cubierta con queso en hebras	2 min.
Sándwich de atún	2 min.
Rodajas de tomate con queso parmesano 1 pulg. de espesor	4 min.
Pescado	
Filetes de bagre, 1/2 pulg. de espesor 7 onzas	7-9 min.
Filete de bacalao, 1 pulg. de espesor 13 onzas	8-10 min.
Halibut (congelado), 1 pulg. de espesor 5 onzas	13-16 min.
Maui Maui (congelado), 1 pulg. de espesor 7 onzas	20-25 min.
Filetes de trucha arco iris, 3/4 pulg. de espesor 6 onzas	9-12 min.
Filetes de salmón, 1 1/2 pulg. de espesor 6 onzas	16-20 min.
Filetes de tilapia, 3/4 pulg. de espesor 5 onzas	7-9 min.

# 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 enfrie.
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 para restregar que no sea metálica para limpiar los platos.
4. Vacíe la bandeja colectora y límpie 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.

Para limpiar la superficie del calentador para panecillos, utilice un trapo o esponja limpia y húmeda. No utilice limpiadores ásperos o abrasivos.

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 limpие la parrilla para evitar cualquier accidente y lesión al cerrarse.

# Preguntas más comunes

Pregunta	Respuesta
1. ¿Puedo cocinar comida congelada en la parrilla de George Foreman?	Es preferible que la comida esté descongelada antes de colocarla en la parrilla de George Foreman. Asegúrese de haber precalentado la Parrilla, lea las instrucciones de precalentamiento antes de colocar la comida en la placa de cocción.
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. Esto 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 desparrámelas por la superficie de la parrilla. Déjela durante unos pocos minutos y luego límpie bien con una esponja o paño húmedo.
5. ¿Puedo cocinar salchichas o perros calientes en la parrilla de George Foreman?	Precaliente 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. ¿Alguna otra sugerencia para cocinar en la parrilla?	Los pimientos frescos se pueden asar a la parrilla 5 o 7 minutos para después pelarlos. Los sandwiches de queso derretido también se pueden cocinar en la parrilla de George Foreman.





## GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

**Alcance de la garantía:** Se garantiza que este producto carecerá de defectos en los materiales o la mano de obra durante el periodo de un (1) año a partir de la fecha original de compra. Se extiende la garantía de este producto solamente al consumidor comprador original del mismo y no es transferible. Durante el período de un (1) año de la garantía, a partir de la fecha de compra original, nuestro Centro de Reparaciones (1) reparará el producto ó (2) lo cambiará por un modelo reacondicionado comparable, quedando la decisión a su entero criterio. Estos recursos son los únicos que tiene el comprador en virtud de esta garantía.

**Servicio de garantía:** Para obtener el servicio de garantía, deberá llamar a nuestro número especial para dicho tipo de servicio, 1-800-233-9054, para obtener instrucciones sobre cómo enviar el producto, ya sea en su envoltorio original o con un empaque que le brinde el mismo grado de protección, al Centro de Reparaciones que se indica a continuación. Deberá adjuntar una copia del recibo de compra o alguna otra constancia de compra que demuestre que reúne las condiciones para la cobertura por garantía.

Para devolver el producto, envíelo a: Para comunicarse con nosotros, sírvase escribir, llamar o envíenos un mensaje por correo electrónico a:

ATTN: Repair Center  
708 South Missouri Street  
Macon, MO 63552 USA

Consumer Relations Department  
PO Box 7366  
Columbia MO 65205-7366 USA  
1-800-233-9054  
E-mail: consumer\_relations@toastmaster.com

**Qué no cubre la garantía:** Esta garantía no cubre aquellos daños que sean el resultado de uso irrazonable, accidente, uso comercial, mantenimiento inadecuado o cualquier otro daño ocasionado por algún otro motivo que no sean defectos en el material o la mano de obra durante el uso normal del producto por parte del consumidor. Esta garantía no tiene validez si se ha modificado el número de serie o si se lo ha quitado del producto. Esta garantía es válida únicamente en los Estados Unidos y Canadá.

**LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS:** NO SE ASUMIRÁ RESPONSABILIDAD ALGUNA POR DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS O DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA O CONDICIÓN EXPRESA O IMPLÍCITA DE ESTE PRODUCTO.

**DURACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS:** SALVO EN LA MEDIDA DE LO PROHIBIDO POR LA LEY APPLICABLE, TODAS LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS, INCLUSO, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS DE COMERCIALIDAD Y APTITUD PARA UN DETERMINADO PROPÓSITO O USO DE ESTE PRODUCTO ESTÁN LIMITADAS EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños indirectos, especiales o derivados, o permiten limitaciones para la duración de las garantías implícitas, por lo tanto es probable que las limitaciones o exclusiones antes mencionadas no correspondan en su caso. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos en virtud de las leyes de su jurisdicción.

Para obtener más información sobre nuestros productos, visite nuestro sitio web:  
[www.maxim-toastmaster.com](http://www.maxim-toastmaster.com).