

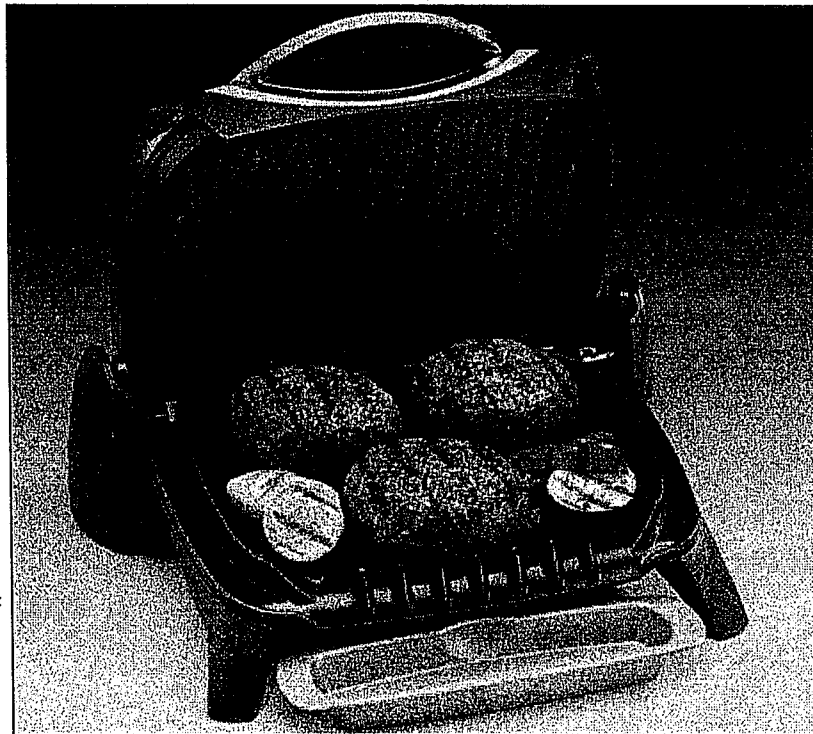
MANUAL DEL USUARIO

Modelo No. GR14BWC

GEORGE FOREMAN™

**LEAN
MEAN
FAT REDUCING
GRILLING
MACHINE!**

George Foreman



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

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Cuando se utilizan aparatos electrodomésticos, se puede correr el riesgo de incendio y de descarga eléctrica y, además, es probable que se produzcan lesiones personales y hasta la muerte. Siga todas las instrucciones de seguridad.

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

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato electrodoméstico.
2. No toque las superficies calientes. Use mitones para horno o agarraderas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cordón, los enchufes o la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Supervise todo artefacto electrodoméstico que se utilice cerca de los niños.
5. Los niños no deben usar este aparato electrodoméstico.
6. 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.
7. No use ningún artefacto electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el artefacto haya fallado o se haya dañado de alguna manera. Comuníquese con la oficina de servicio al consumidor para obtener una autorización de devolución, inspección, reparación o ajuste eléctrico.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto electrodoméstico puede causar lesiones personales.
9. No utilice el aparato electrodoméstico al aire libre o mientras se encuentre en una zona húmeda.
10. No permita que el cordón cuelgue de la mesa o "encimera" ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque cerca de un hornillo de gas o eléctrico, sobre el mismo o en un horno caliente.
12. Para desconectar, tome el enchufe y quítelo del tomacorriente.
13. No utilice este artefacto electrodoméstico para ninguna otra aplicación que no sea para la cual fue destinada.
14. Se debe tener sumo cuidado al mover un artefacto electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes. Deje que el líquido se enfríe antes de quitar y vaciar la bandeja colectora.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este artefacto eléctrico es para uso doméstico únicamente.

Otras advertencias importantes

1. **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.*
2. Antes de usar o limpiar este artefacto eléctrico, los usuarios deben leer y entender bien las instrucciones dadas en el Manual del Usuario.
3. El cordón de este artefacto debe enchufarse únicamente en un tomacorriente de 120 V CA.
4. 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.
5. No desatienda el artefacto mientras esté usándolo.
6. Este artefacto genera calor, no lo useabierto.
7. 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.
8. **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 darlo 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 más largo 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.

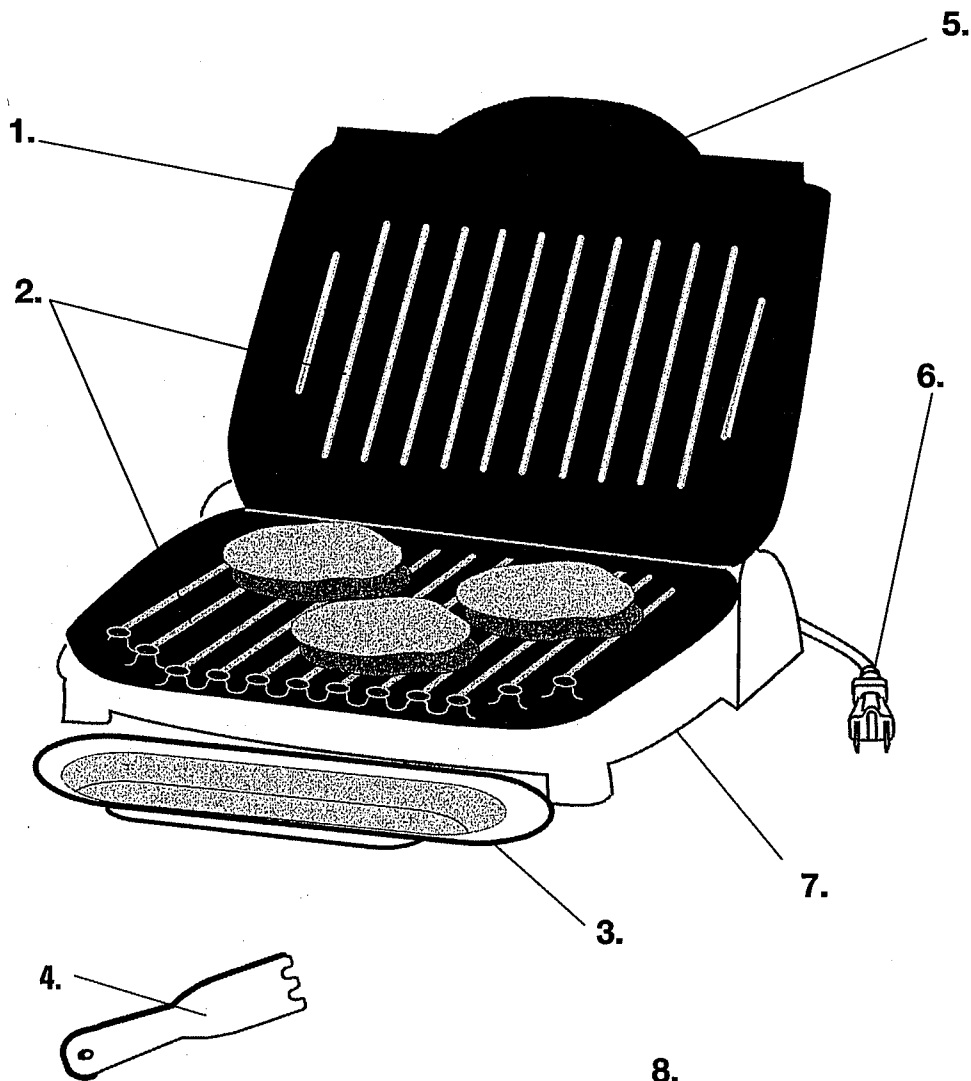
Energía eléctrica

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.

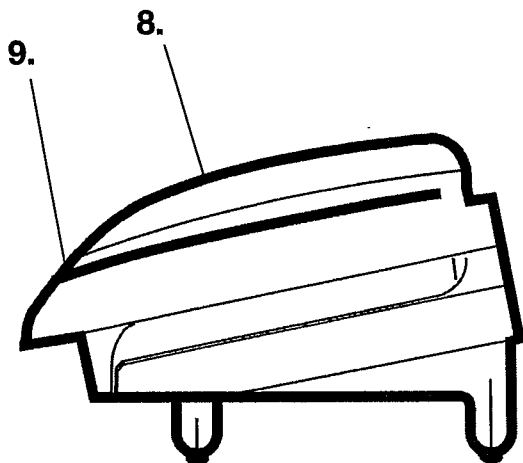
PRECAUCIÓN: Para evitar que pasen los plastificantes de la encimera o mesa u otro tipo de mueble, coloque posavasos o manteles individuales que **NO SEAN PLÁSTICOS** entre el artefacto y la superficie de la encimera o mesa.

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

Componentes de la parrilla GR14BWC



1. Cuerpo de la parrilla
2. Placas acanaladas de la parrilla
3. Bandeja colectora
(Número de pieza 21533)
4. Espátula de plástico
(Número de pieza 20147G)
5. Luz de encendido
6. Cordón
7. Lugar para enrollar el cable
8. Tapa del calentador para panecillos
(Número de pieza 21721)
9. Cierre de la tapa (Número de pieza 21362)



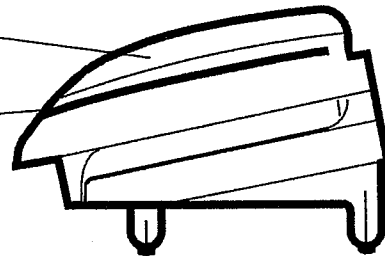
Uso de la Lean Mean Fat Reducing Grilling Machine de George Foreman

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 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. 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.
8. Use una "agarradera" para levantar la tapa con cuidado.
9. 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.
10. 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 del calentador para panecillos

El Modelo GR14BWC viene con un calentador para panecillos. Se lo puede utilizar para calentar diferentes tipos de panes (panecillos para hamburguesas, bollos para el desayuno, bollos dulces, tortillas mexicanas, pan árabe, bollos en forma de rosquilla en rebanadas y pequeños "crois-sants" o medialunas.). Por ejemplo, si va a servir hamburguesas, puede colocar el pan dentro del calentador para panecillos mientras se cocina la carne. **RECUERDE: Se debe usar el calentador para panecillos únicamente para calentar panes. No es para cocinar ni para asar comidas.** Tampoco debe utilizarse para descongelar. El calentador de panecillos no tiene capacidad para panes muy grandes. Si el pan es demasiado grueso, tendrá que cortarlo en dos para que quepa.

1. Tapa del calentador para panecillos
(Número de pieza 21721)
2. Cierre de la tapa
(Número de pieza 21362)



Cómo usar el calentador para panecillos:

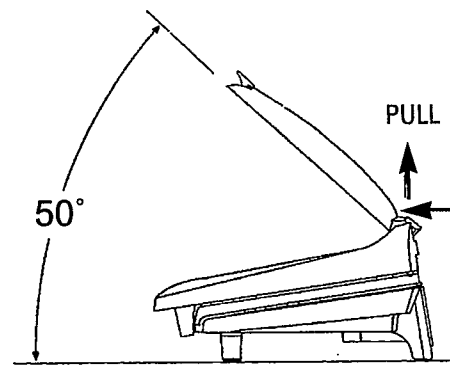
1. Levante el cierre de la tapa (donde dice "LIFT TO OPEN" (levante para abrir)).
2. Coloque el pan en el calentador para panecillos.
3. Una vez que haya colocado el pan, levante el cierre, baje la tapa y enganche el cierre. **NUNCA FUERCE LA TAPA PARA CERRARLA. Para cerrar la tapa, apriete suavemente.**
4. Para calentar bien el pan, déjelo en el calentador de 2 a 3 minutos. Le tomará más tiempo calentar aquellos panes que hayan estado en el refrigerador.

PRECAUCIÓN: El calentador para panecillos utiliza el mismo interruptor que la parrilla. Si desea calentar pan, pero no desea cocinar en la parrilla, recuerde que la parrilla estará encendida y muy caliente.

ADVERTENCIA: No utilice el calentador para panecillos para mantener la comida caliente (como carnes, verduras, papas, etc.).

EL CALENTADOR PARA PANECILLOS ES PARA PANES ÚNICAMENTE.

NOTA: La tapa del calentador para panecillos está diseñada especialmente para facilitar el uso. La tapa es desmontable y la puede quitar para limpiar. Para sacar la tapa, levántela en un ángulo de 50 grados, haciéndolo en las conexiones con bisagras. Revierta el procedimiento para volver a ensamblarla.



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 para restregar que no sea metálica para limpiar los platos.
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. Para limpiar la superficie del calentador para panecillos, utilice un trapo o esponja limpia y húmeda. No utilice limpiadores ásperos o abrasivos.
7. No use lana de acero, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
8. **NO LA SUMERJA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
9. Un electricista competente tendrá que realizar todo aquello que requiera desarmar la parrilla, con la excepción de la limpieza antes mencionada.
10. Sujete la tapa superior con la mano mientras limpie la parrilla para evitar cualquier accidente y lesión al cerrarse.
11. Una vez que la parrilla esté totalmente fría y limpia, se puede enrollar el cordón de alimentación en el lugar para guardarlo que se encuentra en la parte inferior de la unidad. No ejerza presión alguna en el cordón donde entre en la unidad dado que se podría pelar y romper.

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 3/4")		6 min.	7 min.
Carne de res para fajitas (tiritas de 1/2")	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.

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 durante unos 5 minutos 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; volteo 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 durante unos 5 minutos 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; volteé 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 durante unos 5 minutos. 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 durante unos 5 minutos.
- 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 en la refrigeradora por lo menos media hora.
- Caliente la parrilla durante unos 5 minutos.
- Coloque las pechugas de pollo marinadas en la parrilla 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 parrilla durante unos 5 minutos.
- 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 durante unos 5 minutos.
- 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 durante unos 5 minutos.
- 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?	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. ¿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 GR14BWC 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. Sírvese 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: <http://www.salton-maxim.com>

© 2002 Salton, Inc.

Reservados todos los derechos."

Número del parte 60989

Impreso en China

ESF