

MANUAL DEL USUARIO

Modelo No. GFSG80

GEORGE FOREMAN®

**LEAN
MEAN
FAT
REDUCING
GRILLING
MACHINE!**

George Foreman



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

**PARRILLA CON DORADO
SÚPER RÁPIDO**

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. Deje que el líquido se enfríe antes de quitar y vaciar la bandeja colectora.
12. Para desconectar, apague la unidad con el botón de encendido y apagado, tome el enchufe y 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

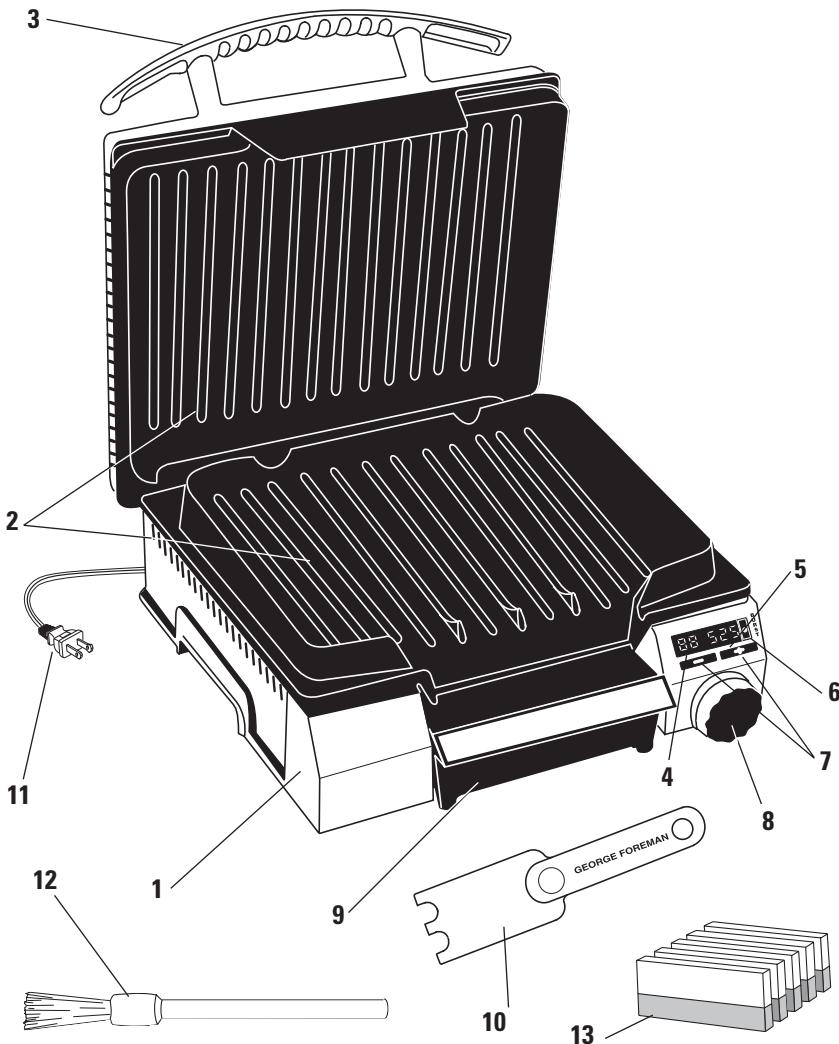
Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos electrodomésticos, es probable que el artefacto no funcione bien. Deberá funcionar en un circuito eléctrico por separado.

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 parilla GFSG80



1. Cuerpo de la parilla
2. Placas acanaladas
3. Manija
4. Indicador del reloj (LED)
5. Indicador de la temperatura (LED)
6. Botón BURST
7. Botones del reloj
8. Parilla de control de la temperatura/apagado (Off)
9. Bandeja colectora (Número de pieza 22821)
10. Espátula de plástico (P/N 22411B)
11. Cordón
12. Cepillo de limpieza (P/N 22812)
13. Esponja (GFSP1)

Uso de la parrilla con dorado súper rápido de George Foreman

La Parrilla con Dorado Rápido tiene un botón especial llamado BURST que permite dorar rápidamente los alimentos a 525 °F al mismo tiempo que sella los jugos naturales, retiene los nutrientes y acrecienta el sabor. Para lograr el máximo beneficio, se debe apretar el botón para dorar rápido (BURST) después de elegir la temperatura para calentar la parrilla. El indicador de temperatura marcará 525 °F en forma intermitente y la temperatura aumentará en forma constante hasta alcanzar el valor preestablecido de 525 °F durante el tiempo de calentamiento. La parrilla indicará con un pitido que ha alcanzado los 525 °F y ese valor aparecerá fijo en el indicador. Después de 90 segundos, el termostato se regulará automáticamente a la temperatura preestablecida para terminar la cocción.

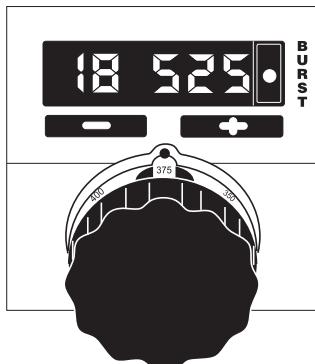
La Parrilla con Dorado Súper Rápido tiene un ventilador incorporado que se enciende y apaga durante el proceso de cocción para garantizar que las placas de la parrilla mantienen la temperatura correcta en todo momento.

El control de temperatura variable permite cocinar los alimentos a una temperatura determinada, 300 °F-425 °F en incrementos de 25 °F. Consulte las Tablas de cocción sugeridas para obtener información específica sobre la temperatura y el tiempo de cocción.

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. Cierre la tapa y enchufe el cordón en un tomacorriente de 120V CA. Tanto en el reloj como en el indicador de temperatura aparecerán guiones que indican que el aparato está apagado (OFF).
3. Gire el control de temperatura al valor deseado. La temperatura seleccionada se ilumina intermitentemente en el indicador correspondiente. El reloj muestra el "5" para indicar el inicio de los 5 minutos de calentamiento. Si va a cocinar alimentos que figuran en las Tablas de cocción BURST (carne de res, aves o pescado), oprima el botón BURST. La temperatura BURST de 525 °F se ilumina intermitentemente en el indicador. En caso contrario, siga con el paso 4.

Nota: Si la temperatura llega al nivel deseado antes de 5 minutos, el indicador dejará de destellar y el reloj seguirá contando hasta llegar a 0 y emitir un pitido. Al final del tiempo de calentamiento, el reloj indica "on" (encendido) para recordarle que todavía está encendido.

4. Deslice la bandeja colectora de grasa debajo de la parte delantera de la unidad.



5. Use una agarradera para levantar la tapa con cuidado y coloque los ingredientes que desee cocinar en la placa acanalada inferior.

Nota: Si cocina con el botón BURST y desea aprovecharlo al máximo, debe colocar los alimentos sobre la parrilla inmediatamente dado que el termostato se regula automáticamente a la temperatura preestablecida después de transcurridos 90 segundos. No se recomienda usar el botón BURST en cualquier otro momento durante el proceso de cocción.

6. Cierre la tapa y oprima los botones del reloj para establecer el tiempo de cocción que desee. El botón "+" aumentará el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta alcanzar los 20 minutos y el botón "-" disminuirá el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto también. El reloj muestra el tiempo seleccionado.
7. Deje que los alimentos se cocinen durante todo el tiempo deseado. Durante la cocción, el reloj comenzará a marcar el tiempo en forma regresiva. Una vez transcurrido el tiempo establecido, la unidad emitirá 4 pitidos. Compruebe la cocción de los alimentos y, de ser necesario, continúe cocinado.

Nota: La unidad seguirá calentando hasta que la apague. Si no apaga la unidad, lo hará automáticamente después de una hora. No se aleje del aparato en ningún momento.

8. Gire la perilla de control de la temperatura a la posición OFF (apagado) para apagar el aparato. Aparecerán guiones en el reloj y en el indicador de temperatura. Desconecte el enchufe del tomacorriente.

PRECAUCIÓN: *Para evitar que se produzcan chispas en el tomacorriente al desconectar el enchufe, procure que el aparato esté apagado (off, aparecen guiones en el reloj y en el indicador de la temperatura) antes de retirar el enchufe del tomacorriente.*

9. Use una agarradera para levantar la tapa con cuidado.
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.**

Tabla de cocción con dorado rápido (BURST)

Los siguientes tiempos tienen que usarse como guía únicamente. Ellos presuponen que la parrilla está llena y que se oprimirá el botón BURST al iniciar el tiempo de calentamiento. Los tiempos pueden variar en función del corte o del espesor del alimento que se cocine. Para cerciorarse de que los alimentos están bien cocidos, use un termómetro para carnes. Si es necesario cocinarla durante más tiempo, vuelva a marcar en el reloj en el tiempo necesario y controle periódicamente para que los alimentos no se cocinen demasiado.

Alimento	Medio/Jugosa (145°F)*	Medio/Medio (160°F)*	Bien (170°F)*
Programar la parrilla a 300° F cada vez que cocine los siguientes alimentos:			
Filete de salmón de 1 pulgada de espesor y de 6 onzas.	7-8 min.	9-10 min.	N/R
Bistec de salmón de 1 pulgada de espesor y de 10 onzas.	6-8 min.	8-10 min.	N/R
Vieiras u ostiones de 1 pulgada de espesor y de 1 onzas.	3-4 min.	4-5 min.	N/R
Camarones partidos por la mitad y medianos de 1/2 libra.	1 1/2-2 min.	2-3 min.	N/R
Pez espada de 1 pulgada de espesor y de 5 onzas.	6-8 min.	8-10 min.	N/R
Bistec de atún de 3/4 pulgada de espesor y de 6 onzas.	4-5 min.	5-6 min.	N/R
Pescado blanco de 1/2 pulgada de espesor y de 6 onzas.	7-8 min.	8-10 min.	N/R
Programar la parrilla a 350° F cada vez que cocine los siguientes alimentos:			
Pechuga de pollo (deshuesada, sin piel) de 1 1/2 pulgadas de espesor y de 6-8 onzas.	N/R	N/R	8-9 min.
Jamón de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.	N/R	3-4 min.	5-6 min.
Hot Dogs (grande) 1 libra.	N/R	N/R	6-8 min.
Chuletas de cerdo, corte del medio, de 1/2 pulgada de espesor y de 6 onzas.	N/R	6-7 min.	8-9 min.
Lomo de cerdo de 1/2 pulgada de espesor y de 2 onzas.	N/R	3-4 min.	5-6 min.

* Temperatura Interna de la Comida

N/R - No se recomienda

Tabla de cocción con dorado rápido (BURST)

Alimento	Medio/Jugosa (145°F)*	Medio/Medio (160°F)*	Bien (170°F)*
Programar la parrilla a 350° F cada vez que cocine los siguientes alimentos:			
Salchicha para desayuno (tajadas de 1/2 pulgada)	N/R	N/R	5-7 min.
Hamburguesa de pavo de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.	N/R	N/R	7-9 min.
Hamburguesa de pavo de 1 pulgada de espesor y de 8 onzas.	N/R	N/R	10-12 min.
Programar la parrilla a 400° F cada vez que cocine los siguientes alimentos:			
Hamburguesa de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.	N/R	6-7 min.	8-9 min.
Hamburguesa de 1 pulgada de espesor y de 8 onzas.	N/R	9-10 min.	11-12 min.
Salchicha	N/R	N/R	6-7 min.
Programar la parrilla a 425° F cada vez que cocine los siguientes alimentos:			
Filet Mignon de 2 pulgada de espesor y de 8 onzas.	17-18 min.	2-21 min.	23-24 min.
Bistec NY/KC de 3/4 pulgada de espesor y de 8 onzas.	4-6 min.	6-8 min.	8-10 min.
Bistec NY/KC de 1 1/4 pulgada de espesor y de 12 onzas.	12-13 min.	13-14 min.	14-15 min.
Bistec de res de 3/4 pulgada de espesor y de 8 onzas.	4-6 min.	6-8 min.	8-10 min.
Bistec de res de 1 1/4 pulgada de espesor y de 12 onzas.	12-13 min.	13-14 min.	14-15 min.
Chuleta de res de 1 pulgada de espesor y de 12 onzas.	6-8 min.	8-10 min.	10-12 min.

PRECUERDE: 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 cocción

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 del alimento que se cocine. Para cerciorarse de que los alimentos están bien cocidos, use un termómetro para carnes. Si es necesario cocinarla durante más tiempo, vuelva a marcar en el reloj en el tiempo necesario y controle periódicamente para que los alimentos no se cocinen demasiado.

Alimento	Medio/Jugosa (145°F)*	Medio/Medio (160°F)*	Bien o Tierna dorada	Bien (170°F)* o Tierna
Programar la parrilla a 300° F cada vez que cocine los siguientes alimentos:				
Manzanas en mitades piel hacia abajo	N/R	11-13 min.	13-15 min.	
Rodajas de piña (natural), 1/2 pulgada de espesor	N/R	5-7 min.	7-9 min.	
Hamburguesas de pavo congeladas de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.	N/R	N/R	11-13 min.	
Hamburguesas de pavo congeladas de 1 pulgada de espesor y de 8 onzas.	N/R	N/R	14-16 min.	
Programar la parrilla a 350° F cada vez que cocine los siguientes alimentos:				
Espárragos, pequeños	N/R	4-5 min.	5-6 min.	
Pimientos morrones (verdes, amarillos, rojos), rodajas de 1/2 pulgada	N/R	7-8 min.	8-9 min.	
Pechuga de pollo congelada (deshuesada, sin piel) de 1 1/2 pulgadas de espesor y de 6-8 onzas.	N/R	N/R	12-14 min.	
Hongos enteros	N/R	3-4 min.	5-6 min.	
Onion Slices, 1/2" slices	N/R	7-9 min.	9-11 min.	
Hongos Portabella enteros 4 a 5 pulgada de diámetro	N/R	3-5 min.	5-7 min.	
Hongos Portabella enteros 2 a 3 pulgada de diámetro	N/R	2-4 min.	4-6 min.	
Quesadillas, tortillas de harina de 6 a 8 pulg. Dobladas por la mitad	N/R	N/R	4-6 min.	
Rodajas de calabacines italianos (zucchini) de 1/2 pulgada	N/R	9-10 min.	10-12 min.	

* Temperatura Interna de la Comida

N/R - No se recomienda

Tabla de cocción

Alimento	Med/Rare (145°F)*	Med/Med Well (160°F)* OR o Tierna dorada	Well (170°F)* o Tierna
----------	----------------------	--	------------------------------

Programar la parrilla a 400° F cada vez que cocine los siguientes alimentos:

Carne de res o pollo para fajitas (tiritas de 1/2 pulgada)	1 1/2-2 min.	2-2 1/2 min.	2 1/2-3 min.
Hamburguesa congelada de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.	N/R	8-10 min.	10-12 min.
Hamburguesa congelada de 1 pulgada de espesor y de 8 onzas.	N/R	14-16 min.	17-19 min.
Bastoncitos de papas (Yukon Gold) de 1/2 - 3/4 pulgada de espesor	N/R	18-20 min.	20-22 min.
Sándwiches Ruben	N/R	N/R	4-5 min.
Sándwiches (queso, jamón, pavo, rosbif)	N/R	N/R	3-5 min.

Programar la parrilla a 425° F cada vez que cocine los siguientes alimentos:

Bistec de res congelado de 1 1/4 pulgada de espesor y de 12 onzas.	20-22 min.	22-24 min.	24-26 min.
Chuleta de res congelada 3/4 pulgada de espesor y de 16 onzas.	7-9 min.	10-12 min.	12-14 min.
Bistec NY/KC congelado de 3/4 pulgada de espesor y de 8 onzas.	6-8 min.	8-9 min.	9-11 min.
Bistec de res congelado de 3/4 pulgada de espesor y de 10 onzas.	8-9 min.	9-10 min.	10-11 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

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.

PRECAUCIÓN: *Para evitar que se produzcan chispas en el tomacorriente al desconectar el enchufe, procure que el aparato esté apagado (off, aparecen guiones en el reloj y en el indicador de la temperatura) antes de retirar el enchufe del tomacorriente.*

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, entonces cepille hacia fuera el área de la bisagra con el cepillo para limpiar. 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. 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.

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. Ello evitará que los pinchos se quemen.
4. Despues 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 despárrámela 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. ¿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 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 APLICABLE, TODAS LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS, INCLUSO, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD 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.

"© 2006 Salton, Inc. Reservados todos los derechos"

Impreso en China

ESF