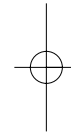
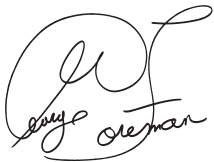


OWNER'S MANUAL
Model GRP46 Series

GEORGE FOREMAN®

**LEAN
MEAN
FAT REDUCING
GRILLING
MACHINE**



**LEAN MEAN FAT REDUCING
GRILLING MACHINE™**

? USA/Canada 1-800-231-9786
www.applicaconsumerproductsinc.com

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
1-800-738-0245

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- ☐ Read all instructions.
- ☐ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, or oven mitts or pot holders.
- ☐ To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- ☐ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ☐ 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.
- ☐ 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 Services for examination, repair or adjustment.
- ☐ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ☐ Do not use outdoors.
- ☐ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ☐ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ☐ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Allow liquid to cool before removing and emptying drip tray.
- ☐ To disconnect, grasp plug and remove from wall outlet.
- ☐ Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Caution: *The lid should always be closed during operation. Do not attempt to use it in the open position while cooking or grilling.*

- ☐ All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
- ☐ The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
- ☐ If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug cord from outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- ☐ Do not leave this appliance unattended during use.
- ☐ 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.
- ☐ This appliance generates steam - do not operate in open position.
- ☐ Using a pot holder, hold the top cover open while placing or removing food on the cooking surface to prevent accidental closing and injury.

Plasticizer Warning

CAUTION: To prevent plasticizers from migrating from the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place **NON-PLASTIC** coasters or placemats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop. Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes to occur or stains to appear.

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. Do not use an extension cord with this product

Electric Power

Do not overload the electrical circuit with other appliances. Operate this appliance on a separate electrical circuit

Polarized Plug

If 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.

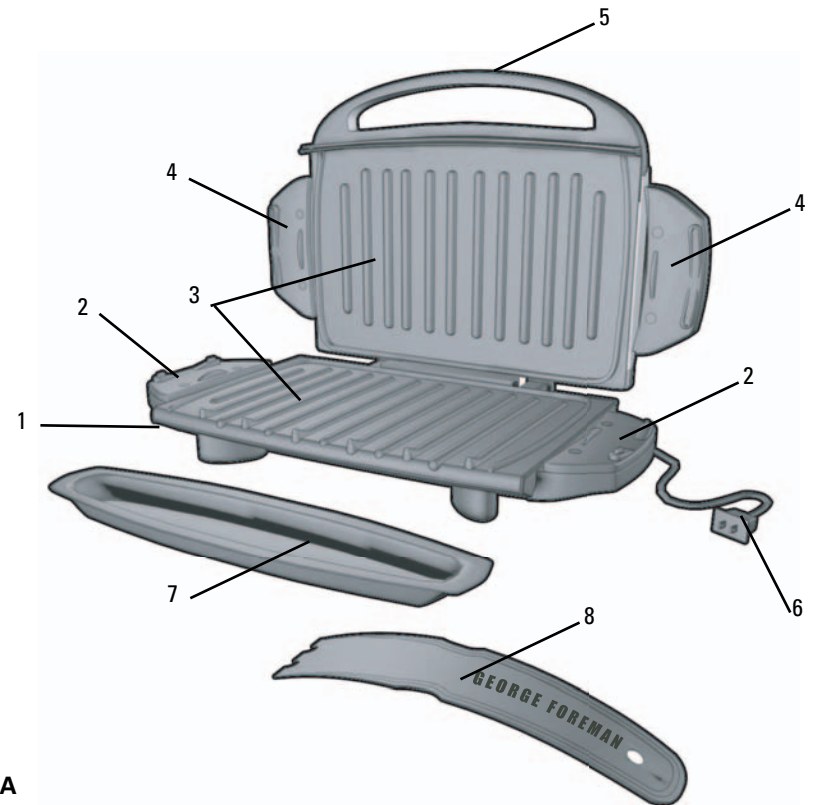
Grounded 3-Conductor Plug

If this appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug) the plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit the outlet, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat this safety feature.

IMPORTANT

- ☐ Make sure BOTH release handles of the grilling plates are properly latched and secured on the grilling machine body before use.
- ☐ Make sure that the cooking plates are preheated per the instructions, before placing food on plates.
- ☐ Do NOT cook frozen foods without preheating the cooking plates per the instructions.
- ☐ Do NOT operate the grill in the open position.

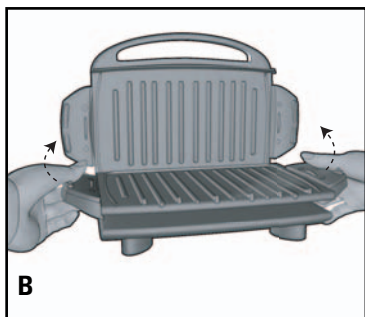
Get to Know Your George Foreman® Grill



1. Grill body
2. Lower grill plate release handles
3. Grill plates
Upper grill plate (Part # GRP46R-01)
Lower grill plate (Part # GRP46R-02)
4. Upper grill plate release handles
5. Power indicator light
6. Power cord
7. Drip tray (Part # GRP46R-03)
8. Plastic spatula (Part # GRP46R-04)

How to Use

1. Before using your grill for the first time, wipe the grill plates with a damp cloth to remove all dust and make sure both plates are firmly attached to the appliance.



2. To remove or attach the grill plates, grasp both handles and rotate inward toward the center of the plate (**B**). While keeping handles pushed in, the plates may be lifted off or set on the grill body.

Note: When attaching the plates, carefully and securely attach each plate into the appliance using the release handles, only when plates are cool. Make sure that BOTH release handles are properly latched and secured on the grill body before use.

3. To preheat, close the cover and plug cord into a 120V AC outlet. The power indicator light will go on, indicating that the elements are heating. Allow the grill to preheat for 5 minutes.
4. Use a pot holder to carefully open the cover.
5. Slide the drip tray under the front of the unit.
6. Carefully place the items to be cooked on the bottom grill plate.
7. Close the cover and allow the food to cook for the desired time. (Consult the Recipes section at the back of this book for suggestions.) The power indicator light will go on when the cover is closed to indicate that the elements are heating up to cook.

Caution: Do not leave appliance unattended during use!

8. After the desired amount of time, the food should be done.
9. Disconnect the plug from the wall outlet.

Caution: To avoid any sparks at the outlet while disconnecting plug, make sure the power indicator light is off (not illuminated) before disconnecting the plug from the outlet.

10. Use a pot holder to carefully open the cover.
11. Remove the food using the plastic spatula provided. Be sure to use either plastic or wooden utensils so as not to scratch the nonstick surface. Never use metal tongs, forks or knives, as these can damage the coating on the cooking plates.
12. Once cool, the drip tray may be removed and emptied.

Important: Be sure the liquid is cooled before removing drip tray.

Caution: Do not remove the plates while the unit is hot. The appliance must cool completely before you can remove the plates.

User Maintenance Instructions

Caution: To avoid accidental burns, allow your grill to cool completely before cleaning.

1. Before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet and allow it to cool.

Caution: To avoid any sparks at the outlet while disconnecting plug, make sure the power indicator light is off (not illuminated) before disconnecting the plug from the outlet.

2. To clean the interior, place the drip tray under the front of the grill. Using the spatula, scrape off any excess fat and food particles. Run off will flow into the drip tray.
3. Wipe the grill plates with an absorbent paper towel or sponge. For stubborn buildup, use a nonmetallic scrubbing pad to clean the plates.
4. Empty the drip tray and wash with warm, soapy water.
5. The grill plates may be removed from the appliance by grasping the release handles and rotating both inwards toward the center of the plate (**see B**). The plate may then be safely lifted away from the grill body. Wash in warm, soapy water and dry thoroughly. For stubborn buildup, use a nonmetallic scrubbing pad to clean the grill plates. The removable grill plates are also dishwasher safe. After washing the plates in the dishwasher, wipe the uncoated side with a dry towel to prevent discoloration.

Note: Dishwasher detergent may cause oxidation on the uncoated side of the grill plates. This is not harmful and can be wiped off with a damp towel.

6. To reinstall the grill plates, grasp the plate by both handles and rotate inward towards the center of the plate (**see B**). Place the plate over the grill body and gently release the handles to lock the plate in place.
7. Wipe the outside of the grill body with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

Important: Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the appliance.

Important: Do not immerse the body of the appliance 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 by hand while cleaning to prevent accidental closing and injury.

Suggested Cooking Chart

The following times are meant to be used as guidelines only. Times will vary due to the cut or thickness of the meat being cooked. To be sure that the food is truly done, use a cooking thermometer. If the meat requires more time to cook, simply place the meat back on the grill and check periodically so you don't overcook.

Note: Make sure grill is preheated before grilling.

	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.
Turkey Burgers (4 oz.)			5 min.
Turkey Burgers (8 oz.)			6 min.
Pork Loin		5 min.	6 min.
Hamburgers (4 oz.)	7 min.	8 min.	9 min.
Hamburgers (8 oz.)	8 min.	9 min.	10 min.
Chicken breasts (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: Unless otherwise indicated, the listed meats are 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.

NOTE: The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria have been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165°F and ground beef, veal lamb and pork be cooked to an internal temperature of 160°F. Chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 170°F for white meat and 180°F for dark meat. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180°F. Fresh beef, veal and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145°F. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160°F. When reheating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F.

Recipes

NOTE: For all recipes, please remember to place drip tray in front of the grill 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 a 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

½ cup finely chopped onion

¼ cup finely snipped dried apples or ½ cup finely chopped fresh red Delicious apple

¼ cup seasoned bread crumbs

2 tbsp. snipped fresh parsley

½ tsp. sea salt

½ tsp. ground sage

¼ tsp. ground nutmeg

¼ tsp. black pepper

⅛ tsp. cayenne pepper

½ lb. lean ground turkey breast

- In a medium-size mixing bowl, combine 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 grill and place the patties on the grill, 4 at a time.
- Close the cover. 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
- ½ cup finely chopped onion
- ¼ cup seasoned bread crumbs
- ¼ cup diced green chili peppers
- 1 clove (large) garlic, finely minced
- 2 Tbsp. snipped fresh cilantro
- 1 Tbsp. apple cider vinegar
- 1½ tsp. chili powder
- ¼ tsp. sea salt
- ⅛ tsp. cayenne pepper
- ½ 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 mixture into eight, 3-inch wide patties.
- Preheat the grill for 5 minutes and place the patties on the grill, 4 at a time. Close the cover.
- 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 into this recipe. You could also try cooked rice, other grains or cereal. In addition, choose whole wheat buns; they typically contain 1 less gram of fat than regular white or even reduced-calorie buns.

If you settle for nothing less than a cheeseburger, Swiss cheese with 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.

¼ cup chopped vegetables such as yellow onions, green onions, zucchini, or parsley (can be sautéed)

¼ cup seasoned bread crumbs

¾ 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 four, 4-inch wide patties.
- Preheat the grill for 5 minutes and place the patties on the grill, 4 at a time. Close the cover.
- 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, ½" thick (or use 2 baby eggplants)

2 small onions, sliced ½" 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 grill for 5 minutes. At this time, spread with 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 serve in a pita or sliced French bread for a grilled vegetable sandwich.

Rosemary Lamb Chops

4 lamb chops, shoulder or loin

2 tsp. fresh chopped rosemary (or ½ tsp. dried)

ground black pepper to taste

- Coat chops with rosemary and pepper.
- Preheat the grill for 5 minutes.
- Close cover 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 2

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 ½ hour in the refrigerator.
- Preheat the grill for 5 minutes.
- Place marinated chicken on grill and close cover. 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 ½ 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 Grill for 5 minutes.
- 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 grill for 5 minutes.
- Place the marinated strip steak onto the preheated grill. Close the cover.
- Grill for 6 minutes, open grill, add the rest of the marinade sauce to the top of the steaks. Close the cover.
- 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
2½ cups canned red chili sauce
2 tsp. salt
1 tsp. cinnamon & cumin

- Preheat the Grill for 5 minutes.
- Add onions and garlic and sauté for 1 minute.
- Add meat/chicken, close the cover, 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.

Frequently Asked Questions

Question	Response
1. Can I cook frozen food on my George Foreman Grill?	It is preferable that food be defrosted before placing on the George Foreman Grill. Make sure that the grill is preheated (see preheat instructions) before placing food on the grill plates.
2. Why does the power indicator light cycle on and off?	As stated in the manual, the power indicator light cycles on to indicate when the Grill's elements are heating. The indicator light goes out when the proper temperature has been reached. The thermostat will cycle on and 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 nonstick surface of the grill plates, 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 cover and cook for 2½ 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 cover, 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.

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

MANUAL DEL USUARIO
Modelo Serie GRP46

GEORGE FOREMAN®

**LEAN
MEAN
FAT REDUCING
GRILLING
MACHINE**

George Foreman



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar ciertas medidas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- ☐ Por favor lea todas las instrucciones.
- ☐ No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas, o guantes o agarraderas de ollas.
- ☐ A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe ni el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- ☐ Todo aparato eléctrico usado cerca de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ☐ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- ☐ No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- ☐ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones personales.
- ☐ No use este aparato a la intemperie.
- ☐ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- ☐ No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- ☐ Tenga mucho cuidado al mover un aparato con aceite o líquido caliente de un lugar a otro. Espere que el líquido se enfríe antes de retirar y vaciar la bandeja de goteo.
- ☐ Para desconectar, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
- ☐ Use este aparato únicamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

Advertencia: *Este aparato genera calor y escape de vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las precauciones debidas para evitar el riesgo de quemaduras, incendio u otras lesiones a las personas o daño a la propiedad.*

Advertencia: *Este aparato permanece caliente mientras está en funcionamiento y retiene el calor por cierto tiempo después de ser apagado. Siempre use guantes de cocina para manejar objetos calientes y espere que las piezas de metal del aparato se enfrien bien antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras está caliente o en funcionamiento.*

Advertencia: *La tapa debe permanecer cerrada siempre que el aparato esté en uso. No trate de usarla en posición abierta para asar o cocinar.*

- ☐ Todo usuario debe leer y comprender el manual de uso y cuidado antes de usar o limpiar este aparato.
- ☐ El cable de este aparato debe ser conectado solamente a una toma de corriente alterna de 120 V.
- ☐ Si este aparato empieza a fallar mientras está en funcionamiento, desconecte el cable de inmediato. No use el aparato ni trate de repararlo personalmente.
- ☐ No desatienda este aparato mientras está en funcionamiento.
- ☐ Cuando use este aparato, proporcione el espacio adecuado para que haya buena circulación de aire. Mientras el aparato está en uso, no permita que entre en contacto con las cortinas, tapicería, ropa, toallas de cocina u otros materiales inflamables.
- ☐ Este aparato genera vapor; no lo use en posición abierta.
- ☐ Para evitar un cierre accidental y lesiones, asegúrese de usar una agarradera de ollas para mantener la cubierta superior abierta mientras coloca o retira los alimentos de la superficie de cocinar.

Advertencia sobre el plastificante

Advertencia: Para evitar que el plastificante migre del acabado de los mostradores, mesas u otros muebles, coloque protectores NO PLÁSTICOS o manteles individuales entre el aparato y la superficie del mostrador o la mesa. El no hacerlo puede oscurecer u ocasionar manchas permanentes en el acabado de las superficies.

Cable eléctrico corto

El producto trae un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo. No use un cable de extensión con este producto.

Potencia eléctrica

No sobrecargue el circuito eléctrico con otros aparatos. Opere este aparato en un circuito eléctrico separado.

Enchufe polarizado

Si este aparato trae un enchufe polarizado, uno de los contactos es más ancho que el otro. Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, el enchufe encaja en un solo sentido en una toma de corriente polarizada. Si el enchufe no encaja bien en la toma de corriente, invértalo. Si aun no logra conectarlo, por favor acuda a un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe.

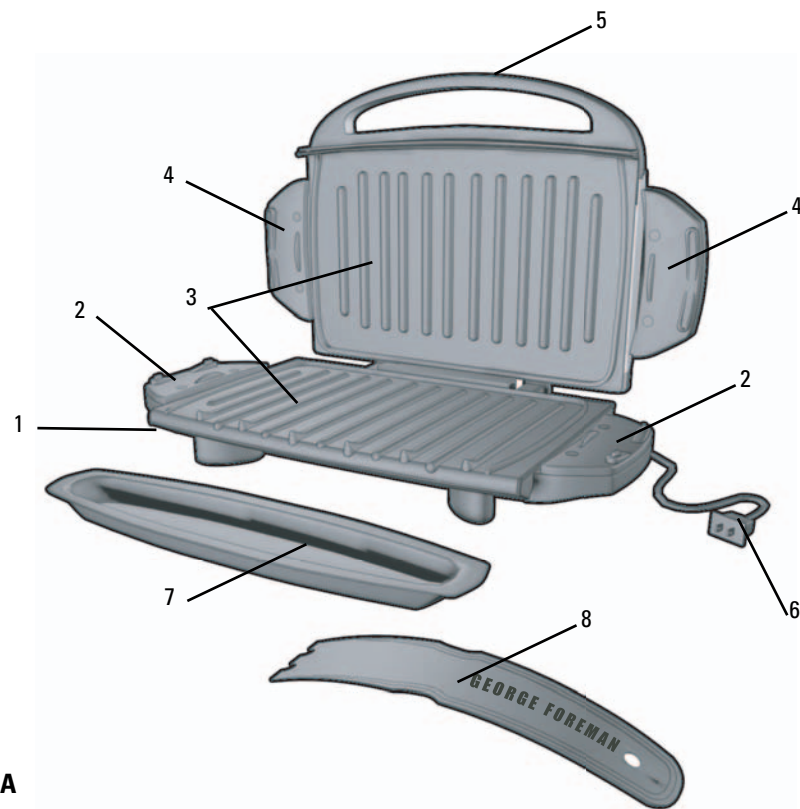
Enchufe de 3 contactos para conexión a tierra

Si este aparato viene equipado con un enchufe de 3 contactos para conexión a tierra, dicho enchufe solamente encaja en una toma de corriente destinada para tal. Esta es una medida de seguridad, y por lo tanto, si el enchufe no encaja en la toma de corriente, asegúrese de que un electricista reemplace la toma de corriente antigua. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad

IMPORTANTE

- ☐ Antes de usar esta parrilla, asegúrese que AMBAS asas de desenganche de las placas de cocinar se encuentren bien aseguradas al cuerpo del aparato.
- ☐ Antes de colocar los alimentos, asegúrese que las placas de cocinar se hayan precalentado según las instrucciones.
- ☐ NO cocine alimentos congelados sin antes precalentar las placas de cocinar según las instrucciones.
- ☐ No use la parrilla en posición abierta.

Conozca su parrilla George Foreman®

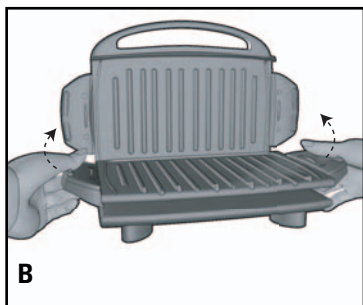


A

1. Cuerpo de la parrilla
2. Asas para desprender la placa inferior de la parrilla
3. Placas de cocinar
Placa superior (Pieza No GRP46R-01)
Placa inferior (Pieza No GRP46R-02)
4. Asas para desprender la placa superior de la parrilla
5. Luz indicadora de funcionamiento
6. Cable eléctrico
7. Bandeja de goteo (Pieza No GRP46R-03)
8. Espátula plástica (Pieza No GRP46R-04)

Como usar

1. Antes de usar su parrilla por primera vez, limpie y desempolve las placas del aparato con un paño humedecido, y asegúrese que ambas placas estén bien afianzadas al aparato.



2. Para enganchar o desenganchar las placas de la parrilla, sujete las dos asas y gírelas para dentro, hacia el centro de la placa (B). Mientras las asas permanecen empujadas hacia adentro, usted las puede enganchar o desenganchar del cuerpo de la parrilla.

Nota: Enganche y afiance cada placa al aparato, usando las asas de desprender, siempre y cuando el aparato se haya

enfriado. Antes de usar la parrilla, asegúrese de enganchar y afianzar AMBAS asas al cuerpo del aparato.

3. Para precalentar, cierre la tapa de la parrilla y enchufe el cable a una toma de corriente alterna de 120 V. La luz indicadora de funcionamiento se enciende, indicando que los elementos se están calentado. Espere que la parrilla se caliente por 5 minutos.
4. Use una agarradera de cocina para abrir con cuidado la tapa del aparato.
5. Deslice la bandeja de goteo por debajo de la parte delantera del aparato.
6. Coloque cuidadosamente los alimentos que va a cocinar, sobre la placa de la parrilla inferior.
7. Cierre la tapa y cocine los alimentos por el tiempo deseado. (Consulte la sección de recetas en este manual para algunas sugerencias). La luz indicadora de funcionamiento brilla intermitentemente durante el proceso de cocción, indicando que los elementos se están calentando para cocinar.

Advertencia: ¡No desatienda el aparato mientras está en uso!

8. Los alimentos deberán estar listos después del tiempo programado.
9. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Advertencia: Asegúrese que la luz indicadora de funcionamiento esté apagada (no iluminada) para evitar chispas al desconectar el enchufe de la toma de corriente

10. Use una agarradera de cocina para abrir con cuidado la tapa del aparato.
11. Retire los alimentos con la espátula plástica provista. Asegúrese de usar utensilios plásticos o de madera para no estropear la superficie antiadherente. Para no dañar el recubrimiento antiadherente de las placas de cocinar, nunca use tenazas, tenedores ni cuchillos de metal.

12. Espere que la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla y vaciarla

Importante: Asegúrese que el líquido se haya enfriado antes de retirar la bandeja de goteo.

Advertencia: Permita que el aparato se enfríe por completo antes de limpiar las placas.

Instrucciones de cuidado y limpieza

Advertencia: Para evitar quemaduras accidentales, espere que la parrilla se enfríe bien antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar la parrilla, desconéctela de la toma de corriente y espere que se enfríe bien.

Advertencia: Asegúrese que la luz indicadora de funcionamiento esté apagada (no iluminada) para evitar chispas al desconectar el enchufe de la toma de corriente.

2. Para limpiar el interior de la parrilla, deslice la bandeja de goteo por debajo de la parte delantera del aparato. Use la espátula para raspar el exceso de grasa o las partículas de comida. El líquido cae directamente en la bandeja de goteo.
 3. Limpie las placas de la parrilla con una esponja o con papel toalla absorbente. Para las acumulaciones persistentes, use una almohadilla no metálica para limpiar las placas.
 4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua caliente jabonada.
 5. Las placas de la parrilla se pueden desenganchar del aparato, con solo sujetar las asas de desenganche y girarlas para adentro, hacia el centro de la placa (**vea B**). Con esto, usted puede retirar las placas del aparato sin cuidado alguno. Lave las placas con agua caliente jabonada y séquelas bien. Para remover las acumulaciones persistentes, use una almohadilla no metálica. Las placas removibles también se pueden lavar en la máquina lavaplatos. Después de lavar las placas en la máquina lavaplatos, seque el costado sin recubrimiento con una toalla seca para evitar descoloramiento
- Nota:** El detergente para máquina lavaplatos puede causar oxidación en los costados sin revestimiento de las placas de la parrilla. Esto es dañino y se puede limpiar con una toalla humedecida.
6. Para instalar las placas de la parrilla nuevamente, sujete la placa por ambas asas y gírelas para adentro, hacia el centro de la placa (**vea B**). Coloque la placa sobre el cuerpo de la parrilla y suelte las asas despacio para asegurar la placa en su lugar.
 7. Limpie el exterior de la parrilla con una esponja humedecida con agua caliente y seque con un paño suave.

Importante: No use almohadillas de fibra metálica, almohadillas ásperas ni limpiadores abrasivos en ninguna parte del aparato.

Importante: No sumerja el cuerpo del aparato en agua ni en ningún otro líquido.

8. Aparte de la limpieza mencionada anteriormente, todo servicio que requiera desarmar este aparato debe ser efectuado por un electricista calificado.
9. Asegúrese de sujetar con la mano la cubierta superior de la parrilla mientras limpia el aparato, a fin de evitar un cierre accidental o lesiones.

Tiempos de cocción sugeridos

Los tiempos siguientes son para ser utilizados como pautas solamente. Los tiempos de cocción varían debido al corte o al grosor de la carne que uno va a cocinar.

Para asegurarse de que el alimento esté realmente cocido, use un termómetro de cocina. Si los alimentos necesitan más tiempo de cocción, colóquelos de nuevo sobre la parrilla y supervíselos periódicamente a manera de no sobre cocinarlos.

Nota: Asegúrese que la parrilla esté caliente antes de asar.

	Medio crudo 145°F	Medio cocido 160°F	Bien cocido 170°F
Filete de salmón	2½ min.	3 min.	4½ min.
Lomo de salmón	4 min.	6 min.	10 min.
Pez espada	7 min.	9 min.	10 min.
Lomo 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 oz)			5 min.
Hamburguesas de pavo (8 oz)			6 min.
Lomo de cerdo		5 min.	6 min.
Hamburguesa (4 oz)	7 min.	8 min.	9 min.
Hamburguesa (8 oz)	8 min.	9 min.	10 min.
Pechugas de pollo (sin hueso/sin piel)			9 min.
Salchicha		4 min.	5 min.
Salchicha cortada (¾" de gruesa)		6 min.	7 min.
Fajitas de res (tiras de ½" de grosor)	1½ min.	2 min.	2½ min.
Bistec de lomo con hueso	8 min.	9 min.	10 min.
Bistec angosto de lomo	4 min.	7 min.	10 min.
Bistec de falda	7 min.	8 min.	10 min.
Cebollas y chiles verdes (untados de aceite)		8½ min.	

NOTA: A menos que se indique lo contrario, el grosor de la carne es de 1 pulgada. El grosor del corte y los gustos personales pueden variar los tiempos de cocción. Siempre verifique si los alimentos están completamente cocidos y use productos frescos, que hayan estado refrigerados.

NOTA: El Departamento de Agricultura de Estados Unidos recomienda que las carnes y las aves sean totalmente cocidas, hasta alcanzar las temperaturas internas siguientes para asegurar que cualquier bacteria dañina haya sido eliminada. El pavo y pollo molidos deben ser cocidos a una temperatura interna de 165° F y la carne molida de res, ternera, cordero y cerdo a una temperatura interna de 160° F. El pavo y el pollo deben ser cocidos a una temperatura interna de 170° F para carnes blancas, y 180° F para las carnes oscuras. El ganso y los patos deben ser cocidos hasta alcanzar una temperatura interna de 180° F. La carne fresca de res, ternera, cordero, etc., debe ser cocida hasta alcanzar una temperatura interna de 145° F. El cerdo fresco debe ser cocido hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160° F. Cuando recaliente productos de carnes y aves, estos deben a su vez alcanzar una temperatura interna de 165° F.

Recetas

NOTA: En todas las recetas asegurarse de colocar la bandeja de goteo delante de la parrilla para recoger la grasa del proceso de cocción.

Salchicha del campeón sin remordimiento

Usted puede empezar su día con una crujiente tortita de salchicha que no sólo es deliciosa, pero que es también buena para usted. Esta salchicha jugosa y sabrosa, servida con un biscuit hogareño, resulta en un desayuno completo. Escoja pechuga molida de pavo, que es más baja en grasa que la carne molida de pavo que contiene carne oscura y piel. El pavo, especialmente la carne blanca, es una buena fuente de la niacina, una vitamina B importante necesaria para mantener un sistema nervioso sano.

1 clara de huevo ligeramente batida

½ taza cebolla, finamente picada

¼ taza manzanas secas finamente cortadas o ½ taza manzanas rojas frescas finamente picadas

¼ taza pan rallado, sazonado

2 cdas perejil fresco, picado

½ cdta sal gruesa

½ cdta salvia molida

¼ cdta nuez moscada molida

¼ cdta pimienta negra

½ cdta pimienta de Cayena

½ lb pechuga magra de pavo, molida

- En un tazón mediano combine la clara de huevo, cebolla, las manzanas secas o frescas, el pan rallado, perejil, la sal, salvia, nuez moscada, y la pimienta negra y de Cayena. Agregue el pavo y mezcle bien.
- Forme de ocho a nueve tortitas de carne de 2 pulgadas de ancho.
- Coloque las tortitas sobre la parrilla caliente, 4 a la vez.
- Cierre la parrilla y cocine por 5 minutos volteándolas una o dos veces hasta que la carne no esté rosada y los jugos corran claros.

Rinde: De 8 a 9 tortitas de carne

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

Salchichas George estilo tejano

¡Una salchicha picante con el verdadero sabor del sudoeste! Esta salchicha para el desayuno es muy sabrosa cuando se sirve con vegetales salteados o con salsa fresca y huevos revueltos. Para una salchicha con menos grasa, compre carne molida de res 90% magra. La carne de res que es noventa por ciento magra contiene 9 gramos de grasa con 4 de esos gramos siendo grasas saturadas; mientras que la carne de res 73% magra contiene 18 gramos de grasa de los cuales 7 gramos son grasa saturada.

1 clara de huevo ligeramente batida

½ taza cebolla, finamente picada

¼ taza pan rallado, sazonado

¼ taza chiles picantes, cortados en cubitos

1 ajo grande finamente picado

2 cdas culantro fresco, cortado

1 cda vinagre de cidra de manzana

1½ cdta chile en polvo

¼ cdta sal gruesa

½ cdta pimienta de Cayena

½ lb carne magra de res, molida

- En un tazón mediano combine la clara de huevo, cebolla, pan rallado, chiles verdes, ajo, cilantro, vinagre, chile en polvo, la sal y la pimienta de Cayena. Añada la carne molida de res y mezcle bien.
- Forme ocho tortitas de carne de 3 pulgadas de ancho.
- Precaliente la parrilla durante 5 minutos y coloque las tortas, 4 a la vez.
- Cierre la parrilla y cocine por 5 minutos volteándolas una o dos veces hasta que la carne no esté rosada y los jugos corran claros

Rinde: 8 tortitas de carne

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

Poderosa hamburguesa George Foreman

¡Una hamburguesa sabrosa con aún mejor sabor que las de sólo carne! Para reducir la grasa saturada en una hamburguesa corriente, usted puede reducir la cantidad de carne y compensarla con ingredientes a base de productos de plantas. A esta receta se le han agregado pan molido y vegetales picados. También puede probar usar arroz cocido y otros granos y cereales. Además, escoja bollos de trigo integral; estos típicamente contienen 1 gramo de grasa menos que los regulares de pan blanco o aún que los bollos de calorías reducidas.

Si usted no acepta nada menos que una hamburguesa con queso, el queso Suizo contiene 1 gramo menos que el queso Cheddar, tipo americano o Monterrey Jack los que tienen 8 gramos versus 9 gramos en cada onza de queso. Sin embargo, los quesos de grasa reducida tipo Cheddar o suizo contienen la mitad de la grasa con sólo 4 gramos por onza. La mostaza contiene 1 gramo de grasa por cucharada versus los enormes 11 gramos de grasa en una cucharada de mayonesa.

Complete su hamburguesa en el estilo saludable con hojas de una frondosa lechuga verde, repollo cortado, culantro fresco, albahaca o espinaca.

¼ taza vegetales cortados como ser cebollas amarillas, cebollas verdes, zucchini, o perejil (pueden ser salteados)

¼ taza pan rallado, sazonado

¾ lb carne magra de res, molida

- En un tazón mediano combine los vegetales y el pan molido. Añada la carne molida de res y mezcle bien.
- Forme cuatro tortitas de carne de 4 pulgadas de ancho.
- Precaliente la parrilla durante 5 minutos y coloque las tortas, 4 a la vez.
- Cierre la parrilla y cocine por 8 a 9 minutos volteándolas una vez hasta que la carne no esté rosada y los jugos corran claros.

Rinde: 4 porciones

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

Vegetales asados

6 rodajas de berenjena de ½" de grosor (o utilice 2 berenjenas pequeñas)

2 cebollas pequeñas cortadas en rodajas de ½"

2 tomates cortados en cubitos

2 zucchini pequeños, en rodajas

4 dientes grandes de ajo, pelados y en rodajas

4 a 6 hongos, en rodajas

1 cda aceite de oliva (opcional)

- Precaliente la parrilla durante 5 minutos. En este momento, unte con aceite de oliva, si así lo desea.
- Agregue la berenjena en rodajas y el ajo, cubra y cocine durante 3 minutos.
- Agregue las rodajas de cebolla, zucchini, y los hongos. Cubra y cocine de 3 a 5 minutos.
- Coloque en un plato la berenjena, el zucchini y las rodajas de hongos.
- Agregue los tomates a la cebolla y el ajo. Cubra y cocine durante un minuto.
- Retírelos y sirva sobre la berenjena, zucchini y los hongos

Rinde: De 2 a 4 porciones

Sirva como acompañamiento de carne o pasta, o sirva en pan pita o pan francés rebanado para hacer un sándwich de vegetales asados.

Chuletas de cordero con romero

4 chuletas de cordero, de lomo o paletilla

2 cdtas romero fresco picado (o ½ cda seco)

Pimienta negra molida al gusto

- Cubra las chuletas con el romero y la pimienta.
- Precaliente la parrilla durante 5 minutos.
- Cierre la parrilla y cocine entre 7 y 9 minutos para término medio (un poco rosado en el centro) y 11 minutos para bien cocido.
- Sirva inmediatamente.

Rinde: 2 porciones

Pechugas de pollo con mostaza y limón

2 cdas mostaza

2 cdas vinagre balsámico

3 cdas jugo de limón

2 dientes de ajo, finamente picados

1 cda páprika

4 pechugas de pollo de 6 oz cada una, cortadas por la mitad y sin piel

- Mezcle los 5 primeros ingredientes.
- Agregue las pechugas de pollo y deje reposar por lo menos ½ hora en el refrigerador.
- Precaliente la parrilla durante 5 minutos.
- Coloque el pollo marinado en la parrilla y cierre la tapa. Cocine durante 8 a 9 minutos.
- Retire y sirva.

Rinde: 4 porciones

Lenguado con tomates

2 cdtas aceite de oliva

2 cebollas pequeñas en cubitos

2 dientes de ajo, finamente picados

2 tomates pequeños, picados

2 cdas albahaca fresca o ½ cda albahaca seca, picada

1 cda perejil fresco, picado

1 cda pimienta molida

1 cda jugo de limón

1 lb filete de lenguado (o cualquier otro tipo de pescado blanco)

- Precaliente la parrilla durante 5 minutos.
- Saltee la cebolla y el ajo en aceite por alrededor de 2 minutos, moviéndolos de vez en cuando.
- Agregue los tomates, la mitad de las hierbas y un poco de la pimienta. Coloque el pescado encima y agregue el jugo de limón y las hierbas restantes.
- Cierre la parrilla y cocine por 5 a 6 minutos.
- Coloque el pescado y los vegetales en un plato. Si han caído jugos en la bandeja de goteo los puede usar como salsa y verter sobre el filete.
- Sirva con pan fresco o arroz.

Rinde: De 3 a 4 porciones

Bistec angosto estilo Polinesio

4 cdas salsa de soya

2 dientes de ajo, picados

2 cdtas miel

4 bistec angostos de 6 oz cada uno

- Combine los 3 primeros ingredientes.
- Sazone el bistec en la mezcla por aproximadamente una hora en el refrigerador.
- Precaliente la parrilla durante 5 minutos.
- Coloque el bistec sazonado sobre la parrilla. Cierre la tapa.
- Cocine por 6 minutos, abra la parrilla, agregue el aderezo sobrante al bistec. Cierre la tapa.
- Cocine por 1 minuto, retire y sirva sobre arroz

Rinde: 4 porciones

Burritos

2 cebollas pequeñas, picadas

4 dientes de ajos, finamente picados

4 tazas carne molida, res desmenuzada o pollo en cubitos

2½ tazas salsa de chile rojo, envasada

2 cdtas sal

1 cda canela y cominos

- Precaliente la parrilla durante 5 minutos.
- Agregue las cebollas y los ajos y saltee por 1 minuto.
- Agregue la carne/pollo, cubra y cocine por 3 minutos o hasta que esté bien cocinado.
- Agregue la salsa de chile y condimentos hasta que esté bien mezclado y caliente.
- Retire de la parrilla.

Rinde: 8 burritos

Envuelva la mezcla en tortilla de harina de trigo y cubra con guacamol, crema agria, queso Jack rallado a su gusto.

Preguntas frecuentes

Pregunta	Respuesta
1. ¿Puedo cocinar alimentos congelados en mi parrilla George Foreman?	Es preferible que los alimentos hayan sido descongelados anteriormente antes de colocarlos sobre la parrilla. Asegúrese de precalentar la parrilla (ver instrucciones para precalentar) antes de colocar los alimentos sobre las placas de la parrilla.
2. ¿Por qué se enciende intermitentemente la luz indicadora de funcionamiento?	Tal como explica el manual, la luz indicadora de funcionamiento se enciende intermitentemente para indicar que los elementos de la parrilla se están calentando. La luz indicadora se apaga cuando la parrilla alcanza la temperatura exacta. El termostato se enciende y se apaga durante el ciclo de cocción para mantener la temperatura apropiada.
3. ¿Puedo cocinar brochetas en mi parrilla George Foreman?	Sí. Para proteger la superficie antiadherente de las placas, use pinchos de madera. Se recomienda primero remojar los pinchos en agua unos 20 minutos. Esto evita que los pinchos se quemen.
4. Después de cocinar con ajo, ¿cómo le quito ese olor a la superficie de las placas de mi parrilla George Foreman?	Después de seguir las instrucciones de cuidado y limpieza en este manual, mezcle un poco de bicarbonato con agua y frote la superficie de cocinar de las placas con esta pasta. Permita reposar por unos minutos y limpie con una esponja o paño humedecido.
5. ¿Cómo puedo cocinar salchichas en mi parrilla George Foreman?	Precaliente la parrilla por 5 minutos. Coloque las salchichas a lo largo sobre la parrilla. Cierre la tapa y cocine dos minutos y medio o hasta dorar al gusto.

Pregunta	Respuesta
6. ¿Puedo cocinar papas ralladas en mi parrilla George Foreman?	Sí se puede preparar papas ralladas que adquieren color dorado naturalmente. Precaliente la parrilla 5 minutos. Coloque las papas ralladas en la parrilla, cierre la tapa y cocine por aproximadamente la mitad del tiempo indicado en el paquete para preparación en un horno.
7. ¿Alguna otra sugerencia de cocina?	Los pimientos frescos se pueden asar entre 2 y 3 minutos para luego pelarlos. Usted también puede preparar sándwiches de queso derretido en su parrilla George Foreman.

Un año de garantía limitada

(Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Aplica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por un año a partir de la fecha original de compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.



2008/2-6-22E/S

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

