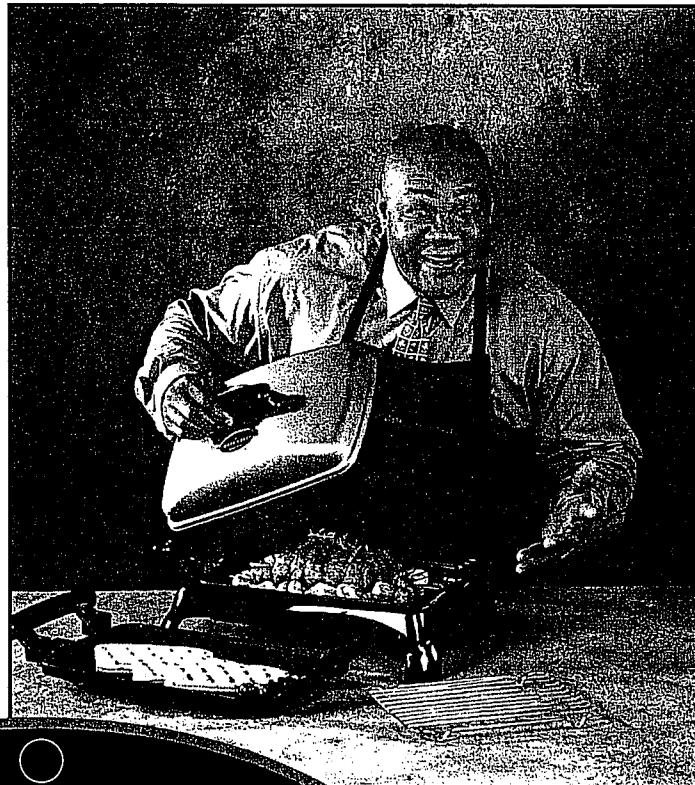


MANUAL DEL USUARIO

Modelo No. GR55

GEORGE FOREMAN'S®



FIVE ★ STAR.®

A George Foreman Grill

Advertencias importantes

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

1. Lea todas las instrucciones detenidamente.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cordón, enchufe o detector para el control de la temperatura en agua ni en ningún otro líquido.
4. Supervise de cerca todo artefacto electrodoméstico que usen los niños o que se usen cerca de ellos.
5. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no se usa y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfrie antes de agregar o retirar piezas y antes de limpiarla.
6. No use ningún artefacto electrodoméstico con un cordón o enchufe dañado o después de que el artefacto haya fallado, se haya caído o dañado de alguna otra manera. Comuníquese con la oficina de servicio al consumidor para obtener una autorización de devolución.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante 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, grasa u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte el detector para el control de la temperatura al electrodoméstico antes de enchufarlo. Para desconectar, coloque el detector para el control de la temperatura en "OFF" (apagado), y luego quite el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice este artefacto electrodoméstico para ninguna otra aplicación que no sea la prevista.

Guarde estas instrucciones

ESTE ARTEFACTO ELÉCTRICO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Otras advertencias importantes

ADVERTENCIA: Este artefacto genera calor y deja escapar vapor cuando está en uso. Se deben tomar precauciones para evitar el riesgo de quemaduras, incendios, lesiones a otras personas o daños materiales.

1. Toda persona que no haya leído y entendido bien todas las instrucciones para el manejo y seguridad de este artefacto eléctrico no está preparada para usarlo.
2. Si el artefacto falla o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. ¡No trate de sacarlo del agua!
3. El detector para el control de temperatura está fabricado para que rinda resultados precisos. Tenga cuidado y no lo deje caer, ni lo golpee o pegue contra superficies duras.
4. Para reducir el riesgo de incendios, no desatienda el artefacto mientras lo esté usando.
5. Deje el espacio libre adecuado alrededor del artefacto cuando esté en uso. No use este artefacto si el mismo está en contacto con cortinas, papeles o revestimientos de paredes, ropa, toallas de cocina u otros materiales inflamables.
6. No coloque la mano ni ningún elemento sobre el orificio de escape de vapor de la tapa cuando el artefacto esté encendido. Pueden producirse quemaduras u otras lesiones.
7. Es una parrilla eléctrica. No use carbón, fluidos para encendedores o algún tipo de gas en combinación con esta parrilla. No use al aire libre.
8. Este artefacto se calienta cuando está encendido y retiene el calor bastante tiempo después de apagado. No toque las superficies calientes. Siempre use guantes o manoplas para horno cuando tenga que hacerlo.
9. Coloque siempre la bandeja de la parrilla o la bandeja para cocer al vapor o freír, sobre una superficie resistente al calor, como ser un posafuentes o agarradera.
10. Utilice únicamente el detector para el control de la temperatura (Número de pieza 21035) que se proporciona con este producto. Cualquier otro detector para el control de la temperatura puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
11. Deberá tener mucho cuidado cuando deseche la grasa caliente de la bandeja y base colectora.

Enchufe con conexión a tierra

Este artefacto viene con un cordón de 3 cables con conexión a tierra (enchufe de tres clavijas). Como medida de seguridad, este enchufe sólo encaja en un tomacorriente de tres clavijas. Si el enchufe no calza correctamente en el tomacorriente, llame a un electricista para que cambie el tomacorriente obsoleto. No trate de alterar esta medida de seguridad.

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 cuando está en uso. Si se utiliza un cable prolongador, la clasificación eléctrica indicada del cable prolongador debe ser equivalente, como mínimo, a la clasificación eléctrica del artefacto. El cordón 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.

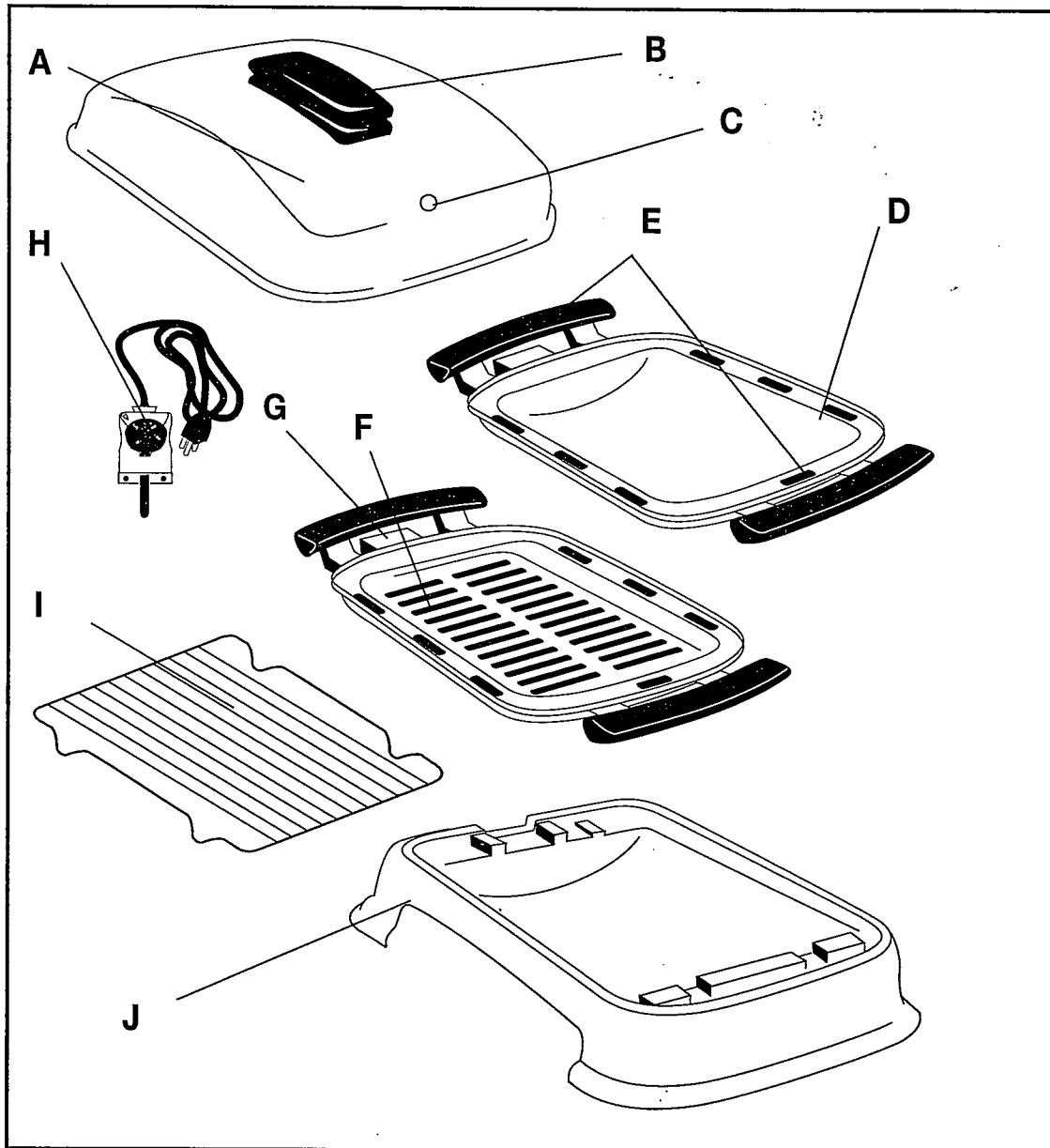
PRECAUCIÓN:

Este artefacto eléctrico es para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE. El departamento de reparaciones deberá realizar todo aquello que esté fuera del mantenimiento y de la limpieza diaria. Comuníquese con la oficina de servicio al consumidor para obtener una autorización de devolución.

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 Five-Star de George Foreman



- A.** Tapa (Número de pieza 21118)
- B.** Manija de la tapa
(Número de pieza 21104)
- C.** Orificio de escape de vapor
- D.** Bandeja para cocer al vapor o
freír (Número de pieza 21037)
- E.** Manijas
(Número de pieza 21109)
- F.** Bandeja con parrilla ranurada
(Número de pieza 21038)
- G.** Receptáculo para el detector
- H.** Detector para el control de
temperatura con cordón
(Número de pieza 21035)
- I.** Parrilla de metal
(Número de pieza 21040)
- J.** Bandeja y base colectora de
grasa (Número de pieza
21036)

Introducción

Felicitaciones por la compra de la parrilla Five-Star de George Foreman. La parrilla Five-Star le ofrece **CINCO** métodos de cocción en **UN** artefacto muy práctico. Su diseño único y revolucionario, le permite cocinar una variedad de alimentos de manera saludable, con bajo contenido graso.

Tiene tres superficies intercambiables para cocinar: La bandeja con parrilla ranurada, la bandeja para cocer al vapor o freír y la parrilla de metal. El diseño especial de la bandeja con parrilla ranurada y de la bandeja para cocer al vapor o freír permite utilizarlas sobre la base con el lado "cóncavo" de la bandeja hacia abajo (vea las figuras 1 y 3), o con el lado "convexo" hacia arriba (vea las figuras 2 y 4). Otra de sus ventajas: el método del lado "convexo" (figuras 2 y 4) permite que la grasa y el aceite se escurran por los agujeros del costado.

- La bandeja para cocer al vapor o freír es una wok, una parrilla para mantener caliente las comidas y un asador, todo en uno. Ahora puede sofreír, freír en poco aceite o saltar en seco todo tipo de verduras, carnes o granos. Su forma única y la cantidad de calor que genera, le permite cocinar comidas crujientes, fritas a la perfección en poco aceite. O bien, con la parrilla de metal puede crear el medio ideal para cocer verduras y pescados al vapor. Use la tapa para que los jugos no escapen. También puede colocar la bandeja para cocer al vapor o freír con el lado "convexo" hacia arriba (vea la figura 2), para cocinar salchichas, perritos calientes, etc., y también deliciosas costillitas de cerdo.
- Use la bandeja con parrilla ranurada para asar sus comidas favoritas, como bistecs sin grasa, hamburguesas magras, cordero, carne de cerdo, etc., cómodamente en su propia cocina. Use la bandeja con parrilla ranurada con su lado "convexo" hacia arriba (vea la figura 4) para cocinar tocino, falda, pollo, etc.



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Introducción (Continuación)

Todos los métodos de cocción se caracterizan por el diseño revolucionario que permite “deshacerse de toda la grasa” cuando cocina sus comidas favoritas. Además puede usar la tapa para sellar los sabrosos jugos de una comida preparada a fuego lento en la bandeja con parrilla ranurada o cocida al vapor en la bandeja para cocer al vapor o freír.

Use el detector para el control de la temperatura para seleccionar la temperatura que mejor se adapte a lo que esté cocinando, entre 125 °F y 450 °F.

Use la parrilla Five-Star de George Foreman para cocinar cómodamente en su propia cocina una amplia variedad de comidas a la parrilla o al vapor. La facilidad de intercambiar las superficies de cocción le permite cocinar casi cualquier alimento con un solo artefacto.

Antes de usar por primera vez

PRECAUCIÓN: No sumerja el cordón, el detector para el control de la temperatura o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

1. Lave la parrilla de metal, la bandeja y base colectora de grasa y la tapa en agua tibia jabonosa. Enjuague bien y seque todas las piezas.
2. WLave la bandeja con parrilla ranurada y la bandeja para cocer al vapor o freír enjuagando el recubrimiento de la superficie con agua tibia jabonosa. Limpie con un paño suave y húmedo. De ser necesario, parte de la bandeja se puede sumergir en agua teniendo mucho cuidado de no mojar el extremo donde se encuentra el receptáculo para el detector. Enjuague bien las bandejas y seque cuidadosamente.
3. Limpie el detector para el control de temperatura con un trapo húmedo. Seque bien con un paño suave.

Modo de empleo

Cómo armar la parrilla Five-Star

1. Primero deberá decidir si va a cocinar con la bandeja con parrilla ranurada (figuras 5 y 6) o con la bandeja para cocer al vapor o freír.
2. Coloque la bandeja y base colectora de grasa sobre una superficie estable, como un mostrador o la mesa del comedor.
3. Observe la muesca grande que hay en el costado de la bandeja y base colectora de grasa. Coloque cuidadosamente la bandeja con parrilla ranurada o la bandeja para cocer al vapor o freír sobre la base, de manera tal que el receptáculo del detector calce en la muesca de la base. Vea la Figura 5.
NOTA: Si desea usar la bandeja con parrilla ranurada, o la bandeja para cocer al vapor o freír, del lado "convexo", dé vuelta la bandeja y haga que las manijas calcen en las muescas de los costados de la base. Vea "Introducción" y las figuras 2 y 4.

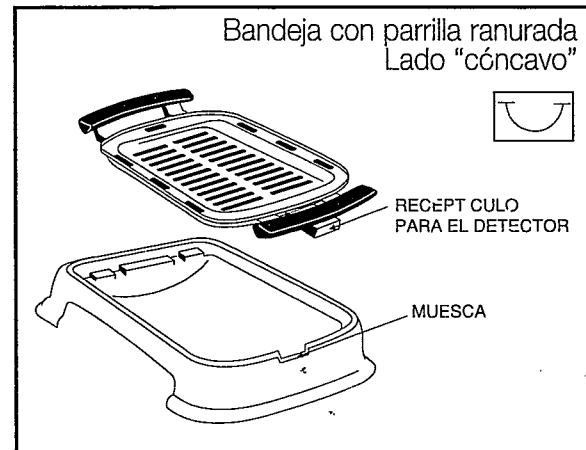


Figura 5

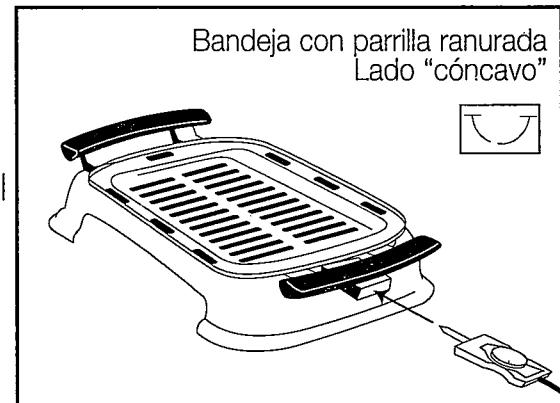


Figura 6

PRECAUCIÓN: *El detector para el control de temperatura está fabricado para que rinda resultados precisos. Tenga cuidado y no lo deje caer, no lo golpee o pegue contra superficies duras. Nunca debe tirar del cordón del detector. Cuando lo use, sujetelo el cuerpo del detector para el control de la temperatura y no su cordón.*

NOTA: *La bandeja que vaya a usar DEBE estar colocada en la bandeja y base colectora de grasa antes de insertar el detector para el control de la temperatura.*

4. Compruebe que el dial del detector para el control de la temperatura esté en "OFF" (apagado) (la indicación "OFF" queda alineada con la flecha del control) y empuje bien el detector en el receptáculo del mismo que está en el costado de la bandeja con parrilla ranurada o de la bandeja para cocer al vapor o freír. Vea la Figura 6.
NOTA: El detector para el control de la temperatura se acoplará y funcionará correctamente con las bandejas en la posición "cónvava" o "convexa" (vea "Introducción" y las figuras 1 a 4). Coloque siempre el detector para el control de la temperatura con el dial hacia arriba.

Modo de empleo (Continuación)

Cómo cocinar con la parrilla Five-Star

PRECAUCIÓN: Para evitar lesiones personales o daños al artefacto, no use la bandeja con parrilla ranurada o la bandeja para cocer al vapor o freír en una posición inestable. Nunca use cualquiera de ellas sin la bandeja y base colectora de grasa.

1. Arme la parrilla tal como se indica en la sección "Cómo armar la parrilla Five-Star". Si lo desea, puede colocar alrededor de 1/2 taza de agua en la bandeja y base colectora de grasa. Así se facilita la limpieza y se evita la acumulación de grasa en la parte inferior de la base.
2. Enchufe el cordón en un tomacorriente de tres clavijas con descarga a tierra.
3. Gire el dial del detector para el control de la temperatura hasta llegar a la temperatura deseada. La luz indicadora de calor se encenderá en el detector para el control de la temperatura cuando se caliente la parrilla Five-Star.
4. Deje que la parrilla se caliente durante unos 4 a 8 minutos. La luz se apaga cuando la parrilla alcanza la temperatura seleccionada.
5. Coloque los alimentos a cocinar directamente sobre la bandeja con parrilla ranurada o en la bandeja para cocer al vapor o freír. (Para obtener otros detalles más específicos, consulte la sección "Introducción".) Si lo desea, puede utilizar la parrilla de metal con la bandeja para cocer al vapor o freír. Coloque la parrilla de metal en los agujeros a los costados de la bandeja para cocer al vapor o freír como se muestra en la figura 7.

NOTA: Use la parrilla de metal con la bandeja para cocer al vapor o freír en la posición "cóncava" únicamente. Coloque agua en la parte inferior de la bandeja para cocer al vapor o freír y agregue sus especias favoritas para aquellas comidas que desee cocer aromáticamente al vapor. Para dar vuelta o para revolver los alimentos que esté cocinando, utilice una espátula de plástico larga o algún utensilio similar.

PRECAUCIÓN: No use utensilios de metal o con bordes filosos pues pueden dañar la superficie antiadherente de la bandeja. No deje que los utensilios de plástico descansen sobre la superficie de la bandeja mientras esté enchufada o caliente.

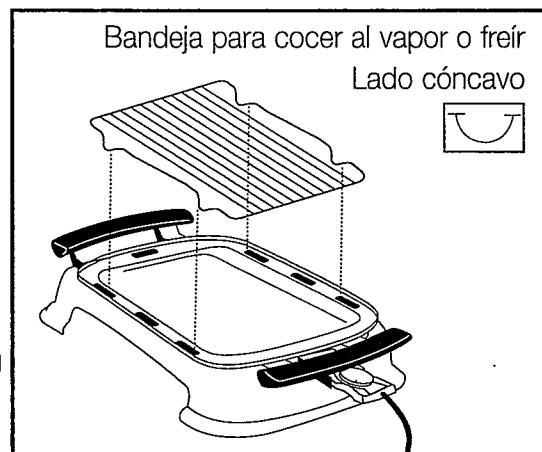


Figura 7

Modo de empleo (Continuación)

Cocine los alimentos que se cocinan a la misma temperatura al mismo tiempo. No los amontone. Si lo desea, retire los alimentos de la superficie de cocción, ajuste el dial del detector a una temperatura más alta o más baja y cocine el resto. También puede dar vuelta cualquiera de las dos bandejas y cocinar otros alimentos. O bien, puede cambiar la superficie de cocción una vez que haya terminado de cocinar con la bandeja con parrilla ranurada o con la bandeja para cocer al vapor o freír. Cuando cambie las superficies de cocción, recuerde que la bandeja con parrilla ranurada, la parrilla de metal o la bandeja para cocer al vapor o freír está caliente y no debe colocarla sobre una superficie no protegida. Use guantes o manoplas para horno cuando tenga que tocar las partes calientes.

6. Cuando haya terminado de cocinar, coloque el dial del detector para el control de la temperatura en "OFF" (apagado). Desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que todas las piezas de la parrilla se enfríen completamente.

PRECAUCIÓN: No toque las superficies calientes. Tenga cuidado cuando sirva comidas calientes. Deje que el artefacto se enfrie completamente antes de limpiarlo.

7. Una vez que se haya enfriado, retire con cuidado el detector para el control de la temperatura de su receptáculo. Retire la bandeja de la bandeja y base colectora de grasa. Para limpiar la parrilla, consulte la sección "Instrucciones para el mantenimiento".

RECUERDE: El Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) recomienda cocinar la carne de res, cerdo, cordero, etc. hasta alcanzar una temperatura interna de 160 °F y la de aves, hasta una temperatura interna de 170 °F a 180 °F y así eliminar cualquier riesgo de listeria o de Escherichia coli. Cuando se calientan productos derivados de la carne o de las aves, deben alcanzar una temperatura interna de 165 °F.

Instrucciones para el mantenimiento

ADVERTENCIA: *Para evitar descargas eléctricas, desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no se usa y antes de limpiarla. No sumerja en agua el receptáculo para el detector de la temperatura cuando lo limate.*

1. Antes de limpiar, desenchufe el artefacto del tomacorriente y deje que se enfrie completamente.
2. Retire con cuidado el detector para el control de la temperatura de su receptáculo antes de desarmar. **NUNCA SUMERJA O ENJUAGUE EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO EL DETECTOR PARA EL CONTROL DE LA TEMPERATURA.**

Limpie cuidadosamente el detector para el control de la temperatura con un trapo húmedo y séquelo con un trapo suave y seco o con una toalla de papel.

3. Retire la bandeja con parrilla ranurada o la bandeja para cocer al vapor o freír de la base.

PRECAUCIÓN: *No sumerja el cordón, enchufe o el detector para el control de la temperatura en agua ni en ningún otro líquido.*

PRECAUCIÓN: *No use lana de acero, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos para limpiar ninguna de las partes de la parrilla. De ser necesario, puede usar una esponja de plástico para aflojar las partículas de comida que se hayan endurecido.*

PRECAUCIÓN: *Las piezas de la parrilla no son a prueba de lavavajillas. No coloque NINGUNA de las piezas en el lavavajillas.*

Enjuague las bandejas para limpiar el recubrimiento de la superficie con agua tibia jabonosa. Limpie con un paño suave y húmedo. De ser necesario, **parte de la bandeja se puede sumergir en agua teniendo mucho cuidado de no mojar el extremo donde se encuentra el receptáculo para el detector.** Enjuague bien y seque todas las piezas.

4. Lave la tapa y la base en agua tibia con un detergente suave. Enjuague bien y seque cuidadosamente.

RECETAS

Bistecs de atún a la parrilla con mantequilla de perejil y ajo

Para 4 personas

Mantequilla de perejil y ajo:

1/2 taza (1 barra) de mantequilla sin sal, ablandada

1 cucharadita de ajo picado

2 cucharadas de jugo de limón

1/4 taza de perejil picado grueso

Bistecs de atún:

2 cucharadas de sal Kosher

1 taza de pimienta negra molida

Cuatro bistecs de atún de 8 onzas, de 2 a 3 pulgadas de espesor

2 cucharadas de aceite de oliva

- En un bol pequeño combine la mantequilla, ajo, jugo de limón y perejil. Mezcle bien. Tape y coloque en el refrigerador.
- En un segundo bol, combine la sal con la pimienta y mezcle bien. Cubra los bistecs de atún con esta mezcla y apriete para que se adhiera bien. Vierta el aceite de oliva suavemente sobre el atún y cocine en la bandeja con parrilla ranurada a 325 °F durante 4 a 5 minutos por lado (jugoso). Para saber si están cocidos, haga un tajo en el centro de uno de los bistecs. La carne debe estar un poco translúcida en el medio.
- Retire el atún de la bandeja con parrilla ranurada y sirva los bistecs cubiertos con una cucharada grande de la salsa de mantequilla con perejil y ajo.

Brochetas de pez espada a la parrilla

Para 2 personas, como entrada. Para 4 personas, como entremés.

Este platillo es excelente como entrada cuando se la acompaña con arúgula, espárragos o berenjena a la parrilla.

Aderezo:

3 cucharadas de aceite de oliva

1 1/2 cucharadas de comino molido

1 cucharada de ajo picado

1/4 taza de orégano o perejil picado grueso

2 cucharaditas de sal

2 cucharaditas de pimienta negra molida

Pescado:

1 libra de pez espada, cortado en cubos de 1 pulgada, alrededor de 12 pedazos

2 cebollas rojas pequeñas, peladas y cortadas en 8 gajos.

2 cucharadas de aceite de oliva

1 limón, cortado en gajos

- Combine todos los ingredientes para el aderezo (aceite de oliva, comino, ajo, orégano o perejil, sal y pimienta molida) y mezcle bien.
- Coloque el pez espada y la cebolla roja en las brochetas, alternándolos, y rocíe con el aderezo. Coloque las brochetas en la bandeja con parrilla ranurada a 325 °F y cocine durante 6 a 7 minutos de cada lado o hasta que el interior del pescado esté opaco y se deshaga fácilmente cuando lo toca con un tenedor. Retire las brochetas de la bandeja con parrilla ranurada. Rocíe con un poco de aceite de oliva y sirva con gajos de limón (para exprimir).

Chuletas de cerdo a la parrilla con salsa de tomates a la pimienta

Para 4 personas

4 chuletas de cerdo, corte del medio, de 1 1/2 pulgadas de espesor

Adobo:

1 cucharada de aceite de oliva

1 cucharadita de vinagre de vino rojo

2 dientes medianos de ajo, picados

1 cucharadita de tomillo seco

Guarnición de tomates y pimientos:

8 tomates tipo Roma picados

1 cebolla blanca, picada

1 pimiento amarillo grande, sin corazón o semillas, picado

1 cucharada de perejil de hoja plana, picado

2 cucharaditas de aceite de oliva

2 cucharaditas de vinagre blanco

1 cucharadita de vinagre balsámico

sal a gusto

pimienta blanca molida, a gusto

- Prepare el adobo.
- Coloque las chuletas de cerdo en una sola capa en un recipiente plástico que no sea de aluminio. Mezcle los ingredientes del adobo y vierta sobre las chuletas. Deje descansar entre 30 minutos y 2 horas en el refrigerador.
- Mientras se calienta la bandeja con parrilla ranurada, prepare la guarnición. En un bol mediano de vidrio, combine los ingredientes para la guarnición y déjela descansar a temperatura ambiente hasta que las chuletas de cerdo estén listas para servir. Durante este período, revuelva la guarnición una o dos veces.

- Caliente la bandeja con parrilla ranurada a 325 °F. Dore las chuletas 4 minutos de cada lado. Rocíelas con el adobo, delas vuelta y cubra la bandeja con parrilla ranurada con la tapa. Cocine las chuletas de cerdo durante 3 minutos, rocíelas y delas vuelta nuevamente. Cubra con la tapa y cocine durante 3 minutos más o hasta que la temperatura de un termómetro puesto en el centro de la chuleta marque 160 °F.
- Transfiera los chuletas a una fuente y deje que descansen durante 5 minutos antes de servir. Coloque una porción de la guarnición al lado de cada chuleta y sirva.

Hipogloso a la parrilla con hierbas aromáticas

Para 4 personas

1/3 taza de cilantro picado	Si lo desea: calabaza fresca
1/3 taza de perejil picado	
1 diente grande de ajo, picado	
2 cucharaditas de pimentón dulce	
1/2 cucharadita de coriandro molido	
1/2 cucharadita de comino molido	
1/4 cucharadita de pimienta de Cayena	
1/4 taza de jugo de limón	
3 cucharadas de aceite de oliva	
4 bistecs de hipogloso de 1 pulgada de espesor	
sal a gusto	

- En una procesadora de alimentos, prepare un adobo con el cilantro, perejil, ajo, pimentón dulce, coriandro, comino, pimienta de Cayena y jugo de limón. Mientras la máquina está funcionando, agregue el aceite de oliva.
- Desparrame la mitad del adobo en un plato playo lo suficientemente grande para que los bistecs quepan en una capa. Agregue el pescado y cubra con el resto del adobo. Tape bien y deje descansar en el refrigerador durante 1 ó 2 horas.
- Retire los bistecs del refrigerador. Caliente la bandeja con parrilla ranurada a 350 °F. Retire los bistecs del adobo y sazone a gusto con sal. Cocine a la parrilla hasta que el interior del pescado esté opaco y se deshaga fácilmente cuando lo toque con un tenedor. Acompañe con calabazas a la parrilla.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Se extiende la garantía de este producto Salton, Inc. al consumidor comprador original del mismo.

Duración de la garantía: El presente producto está garantizado para el comprador consumidor original durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra.

Alcance de la garantía: El presente producto está garantizado contra defectos en los materiales o la mano de obra. 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 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 dadas por escrito por Salton, Inc., 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.

Descargos de responsabilidad de la garantía: La presente garantía reemplaza a toda otra garantía, tanto expresa como implícita, y ningún representante o persona está autorizada a 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 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.

Ejecución de la garantía: Durante el período de un año de la garantía, se reparará o cambiará el producto por un modelo reacondicionado comparable (a criterio de Salton, Inc.) cuando se envíe el producto al establecimiento de Salton, Inc. El producto reparado o nuevo estará garantizado por el resto del período 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 la unidad no funcione bien, deberá llamar primero al teléfono sin cargo 1-800-233-9054 en el horario de 8:00 a.m. a 5:00 p.m., **región horaria central**, pedir hablar con **CONSUMER SERVICE** (Servicio al consumidor) e informarles la razón de su llamado.

Mencione el modelo GR55 cuando llame.

Servicio de productos con garantía: 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. Comuníquese con el Servicio al consumidor al número antes mencionado para obtener la autorización de devolución.

Servicio de productos sin garantía: Se cobrará una tarifa fija por modelo para el servicio de productos sin garantía. Incluya US\$15.00 para los gastos de envío.

Salton, Inc. no puede 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, nombre completo y dirección, y un número de teléfono diurno, la 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.

Enviar el artefacto electrodoméstico a:

Atención: Repair Department

Salton, Inc.

550 Business Center Drive

Mt. Prospect, Illinois 60056

Para obtener más información sobre los productos Salton, visite nuestro sitio en la red:

<http://www.salton-maxim.com>, o envíenos un mensaje electrónico a: salton@saltonusa.com