

OWNER'S MANUAL

Model No. GR36VT

GEORGE FOREMAN™

LEAN
MEAN
FAT REDUCING
GRILLING
MACHINE!

George Foreman



**salton.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use oven mitts or pot holders.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or cooking unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. 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.
6. 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 service for return authorization.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. To disconnect, grasp plug and remove from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

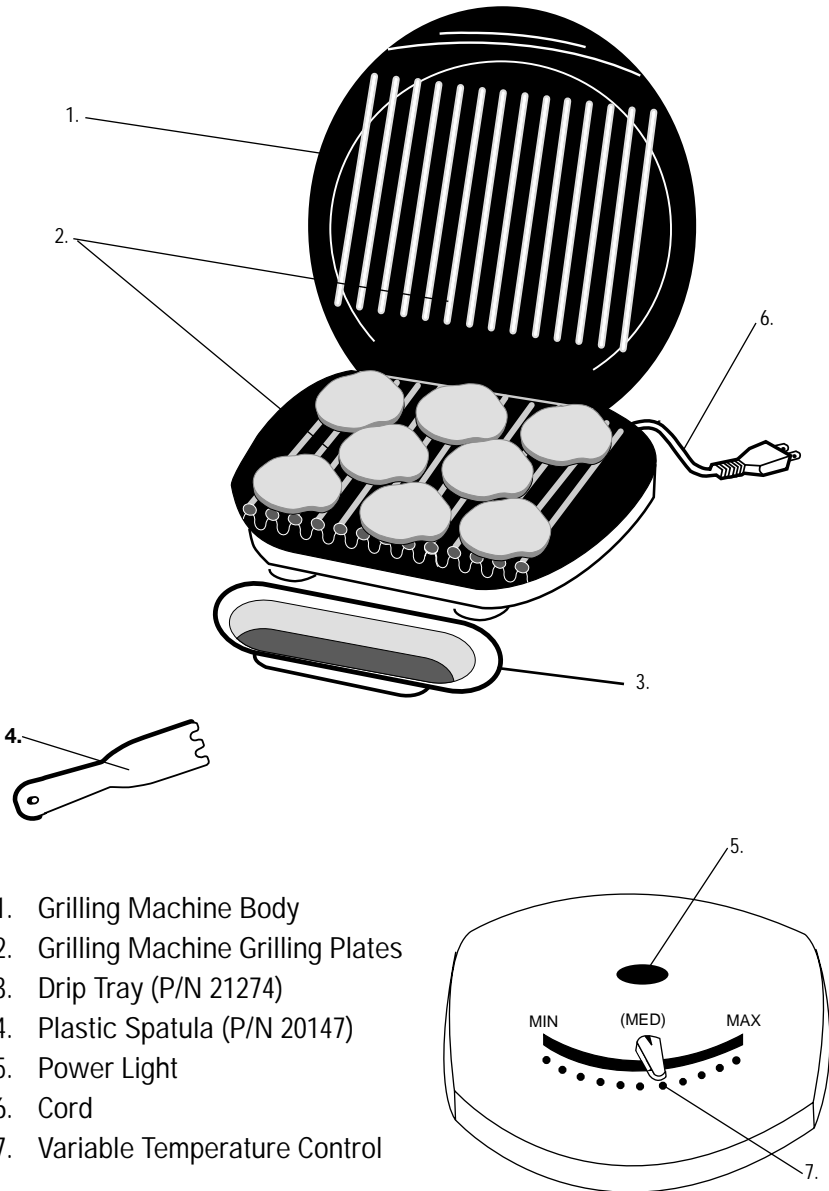
SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. *CAUTION: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to persons or property.*
2. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
3. The cord to this appliance should be plugged into a 110V/120V AC electrical outlet only.
4. 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.
5. Do not leave this appliance unattended during use.
6. This appliance generates steam—do not operate in open position.
7. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug cord from outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
8. Using pot holder, hold the top cover (Lid) open while placing or removing food on the cooking surface to prevent accidental closing and injury.

GETTING TO KNOW YOUR GR36VT GRILLING MACHINE



POLARIZED PLUG

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.

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. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CAUTION: To prevent Plasticizers to migrate from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or placemats between the appliance and the finish of the counter top or table top.

Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur or stains can appear.

HOW TO USE GEORGE FOREMAN'S LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE

1. Before using the Grilling Machine for the first time, wipe the Grilling Plates with a damp cloth to remove all dust.
2. To preheat: Close the Lid and plug cord into a 120V AC outlet. The Power Light will go on indicating that the elements are heating. Allow Grilling Machine to preheat for 5-10 minutes.
3. Use a "pot holder" to carefully open the Lid.
4. Slide the grease catching Drip Tray under the front of the unit.
5. Carefully place the items to be cooked on the bottom cooking plate.
6. Close the Lid and allow the food to cook for the desired time. (Consult the Recipe Section at the back of this book for some suggestions.) The Power Light will go on when the Lid is closed to indicate that the elements are heating up to cook. *Do not leave appliance unattended during use!*
7. The Variable Temperature Control allows you to cook your food at a specific heat setting (Minimum, Medium, or Maximum).
Adjust the Variable Temperature Control to your desired setting. See "Suggested Cooking Chart" on following page for specific details.
8. After the desired amount of time, the food should be done.
9. Slide temperature control to "MIN". Disconnect the plug from the wall outlet and allow to cool.
CAUTION: To avoid any sparks at the outlet while disconnecting plug, make sure the "Power Light" is off (not illuminated) before disconnecting the plug from the outlet.
10. Use a "pot holder" to carefully open the Lid.
11. Remove the food using the Plastic Spatula provided. Be sure to always use either plastic or wooden utensils so as not to scratch the non-stick surface. Never use metal tongs, forks or knives as these can damage the coating on the cooking plates.
12. When cool, the Drip Tray may be removed and emptied. Be sure the liquid is cooled before removing Drip Tray.

Suggested Cooking Chart

When cooking the following items, we recommend setting your Grilling Machine to the "MIN" temperature setting when cooking the foods below:

	Rare 140°F*	Medium 150°F*	Well 165°F*
Salmon Filet	3½ min.	4 min.	5½ min.
Salmon Steak	8 min.	10 min.	12 min.
Sword Fish	9 min.	11 min.	12 min.
Tuna Steak	7 min.	9 min.	11 min.
White Fish	5 min.	6 min.	7½ min.
4 oz. Turkey Burgers	3½ min.	4½ min.	5 min.
8 oz. Turkey Burgers	4 min.	5 min.	6 min.
Scallops	3½ min.	4½ min.	5½ min.

When cooking the following items, we recommend setting your Grilling Machine to a medium temperature setting, see page 4, when cooking the foods listed below:

Pork Chops	10 min.	11 min.	13 min.
Pork Loin	7 min.	9 min.	11 min.
4 oz. Burgers	7½ min.	8½ min.	9½ min.
8 oz. Burgers	11 min.	12 min.	13 min.
Chicken Breast (boneless/skinless)	6 min.	7½ min.	8½ min.
Chicken Breast bone-in (up to 2½" thick)	15 min.	16 min.	18 min.
4 oz. Frozen Turkey Burgers	4 min.	5 min.	6 min.
8 oz. Frozen Turkey Burgers	7 min.	9 min.	11 min.
Link Sausage	4½ min.	5½ min.	6½ min.
Sliced Sausage (¾" thick)	5½ min.	6½ min.	7½ min.

When cooking the following items, we recommend setting your Grilling Machine to the "MAX" temperature setting when cooking the foods listed below:

Fajita Beef (½" thick slices)	1½ min.	2 min.	2½ min.
T-Bone	8 min.	10 min.	12 min.
NY Strip	4 min.	7 min.	11 min.
Flank Steak	7 min.	8 min.	10 min.
Onions and Peppers (brush with olive oil)		8½ min.	15 min.

NOTE: Most meats were 1" thick. Poultry was cooked to 165°F, well-done. 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.

PLEASE NOTE: The USDA recommends that meats such as beef, pork, lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 160°F and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F - 180°F to be sure any harmful bacteria, Listeria and E. coli, has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F.

* Internal Food Temperatures

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

CAUTION: To avoid accidental burns, allow your Grilling Machine to cool thoroughly before cleaning.

1. Before cleaning, unplug the Grilling Machine from the wall outlet and allow to cool.
2. *Inside cleaning:* Place the Drip Tray under the front of the Grilling Machine. Using the specially designed spatula, scrape off any excess fat and food particles. Wipe the plates with absorbent paper towel or a sponge. Run off will drip into the Drip Tray.
3. *Stubborn build-up:* Use a non-metallic scrubbing pad to clean the plates.
4. Empty the Drip Tray and clean with warm soapy water. Wipe dry.
5. *Outside cleaning:* Wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
6. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the Grilling Machine.
7. DO NOT IMMERSSE 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 (Lid) by hand while cleaning to prevent accidental closing and injury.

Recipes

NOTE: For all recipes, please remember to place Drip Tray in front of the Grilling Machine 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 the 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
1/3 cup finely chopped onion
1/4 cup finely snipped dried apples or
1/2 cup finely chopped fresh red Delicious apple
1/4 cup seasoned bread crumbs
2 Tbsp. snipped fresh parsley
1/2 tsp. sea salt
1/2 tsp. ground sage
1/4 tsp. ground nutmeg
1/4 tsp. black pepper
1/8 tsp. cayenne pepper
1/2 lb. lean ground turkey breast

- In a medium size mixing bowl, combine the 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 Grilling Machine and place the patties on the grill eight at a time. Close the Lid. 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
1/3 cup finely chopped onion
1/4 cup seasoned bread crumbs
1/4 cup diced green chili peppers
1 clove (large) garlic, finely minced
2 Tbsp. snipped fresh cilantro
1 Tbsp. apple cider vinegar
1-1/2 tsp. chili powder
1/4 tsp. sea salt
1/8 tsp. cayenne pepper
1/2 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 the mixture into eight 3-inch wide patties.
- Preheat the Grilling Machine and place the patties on the grill eight at a time. Close the Lid.
- 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 in this recipe. You could also try cooked rice, other grains or cereal. In addition, choose whole wheat buns; they typically contain one less fat gram than regular or even reduced-calorie buns.

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

1/4 cup chopped vegetables such as yellow onions,
green onions, zucchini, parsley (can be sautéed)
1/4 cup seasoned bread crumbs
3/4 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 4-inch wide patties.
- Preheat the Grilling Machine and place the patties on the grill. Close the Lid.
- Cook for 5 - 6 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, 1/2" thick (or use 2 baby eggplants)
2 small onions, sliced 1/2" 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 Grilling Machine. At this time, also spread on 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 stuff them into a piece of pita or french bread for a grilled vegetable sandwich.

Rosemary Lamb Chops

4 lamb chops, shoulder or loin
2 tsp. fresh chopped rosemary (or 1/2 tsp. dried)
ground black pepper to taste

- Coat chops with rosemary and pepper.
- Preheat the Grilling Machine.
- Close Lid and cook for 5 minutes for medium (a hint of pink in the middle) and 7 minutes for well done.
- Serve immediately
- Yield: Serves 4

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 1/2 hour in the refrigerator.
- Preheat the Grilling Machine.
- Place marinated chicken on Grilling Machine and close Lid. Let cook for 3-1/2 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 1/2 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 Grilling Machine.
- 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 2-3 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 Grilling Machine.
- Place the marinated strip steaks onto the preheated grill. Close the Lid.
- Grill for 3 minutes, open grill, add the rest of the marinade sauce to the top of the steaks. Close the Lid.
- 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
2-1/2 cups canned red chili sauce
2 tsp. salt
1 tsp. cinnamon & cumin

- Preheat the Grilling Machine.
- Add onions and garlic and sauté for 1 minute.
- Add meat/chicken, close the Lid, 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?	Yes, but of course the cooking time will be longer. And it is preferable that food be defrosted before placing on the George Foreman Grill. Please refer to the Suggested Cooking Chart in this manual for examples.
2. Can I cook kabobs on the George Foreman Grill?	Yes. In order to protect the non-stick surface use wooden skewers. We recommend that you soak the skewers first in water for about 20 minutes. This will keep the skewers from burning.
3. 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.
4. 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 Lid and cook for 2-1/2 minutes or until desired browning is achieved.
5. 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 Lid, and cook for approximately half the time stated on the package for oven preparation.
6. 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

This Salton, Inc. product warranty extends to the original consumer purchaser of the product. Warranty Duration: This product is warranted to the original consumer purchaser for a period of one (1) year from the original purchase date.

Warranty Coverage: This product is warranted against defective materials or workmanship. This warranty is void if the product has been damaged by accident, in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA and Canada, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished by Salton, Inc., or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

Warranty Disclaimers: This warranty is in lieu of all warranties expressed or implied and no representative or person is authorized to assume for Salton, Inc. any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure of performance or product failure under any theory of tort, contract or commercial law including, but not limited to, negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract.

Salton, Inc. is not responsible or liable for indirect, special or consequential damages arising out of or in connections with the use or performance of the product or other damages with respect to loss of property, or loss of revenues or profit.

Warranty Performance: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at Salton, Inc.'s option) when the product is returned to the Salton, Inc. facility. The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one-year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

Service and Repair

If service is required, you should first call toll-free 1-800-233-9054 between the hours of 8:00 am and 5:00 pm Central Standard Time and ask for CONSUMER SERVICE. Please refer to model GR36VT when you call.

In-Warranty Service (USA) for an appliance covered under the warranty period, no charge is made for service or postage. Contact Consumer Service for return authorization.

In-Warranty Service (Canada) for an appliance covered under the warranty period, no charge is made for service or postage. Please return the product insured, packaged with sufficient protection, and postage and insurance prepaid to the address listed below. Customs duty/brokerage fee, if any, must be paid by the consumer.

Out-of-Warranty Service: A flat rate charge by model is made for out-of-warranty service. Include \$10.00 (U.S.) for return shipping and handling.

Salton, Inc. cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: any accessories related to your problem; your full return address and daytime phone number; a note describing the problem you experienced; a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

Return the appliance to:

ATTN: Repair Department, Salton, Inc.
708 South Missouri St. Macon, MO 63552

For more information on Salton/MAXIM products:

visit our website: <http://www.salton-maxim.com>, or you can email us at: salton@saltonusa.com

Printed in China

© 2001 Salton, Inc.

P/N 60688
ESF

MANUEL D'UTILISATION

Modèle GR36VT

GEORGE FOREMAN^{MD}

LEAN
MEAN
FAT REDUCING
GRILLING
MACHINE!

George Foreman



FPO

LA « MACHINE À GRILLADES »
POUR CUISINE-SANTÉ

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électroménagers nécessite certaines précautions élémentaires:

1. Lire soigneusement toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez une poignée ou des gants isolants.
3. Pour éviter un incendie, un choc électrique et des blessures, ne pas plonger le cordon et la fiche électrique ni l'appareil de cuisson dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne pas laisser un enfant se servir ni s'approcher sans surveillance d'un appareil électrique.
5. Débrancher l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou avant d'installer ou de retirer un élément.
6. Ne pas utiliser un appareil lorsque son cordon ou sa fiche électrique est endommagé ni lorsque cet appareil ne fonctionne pas normalement ou qu'il a subi quelque dommage que ce soit. Pour une autorisation de retour, veuillez contacter le service à la clientèle.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie ou un choc électrique et peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur une cuisinière électrique ou à gaz ou à proximité de celle-ci, ni dans un four chaud.
11. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise sans tirer sur le cordon.
12. Ne pas se servir de cet appareil pour d'autres usages que ceux pour lesquels il a été conçu.
13. Pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou toute autre liquide chaud, faire preuve d'une extrême prudence.

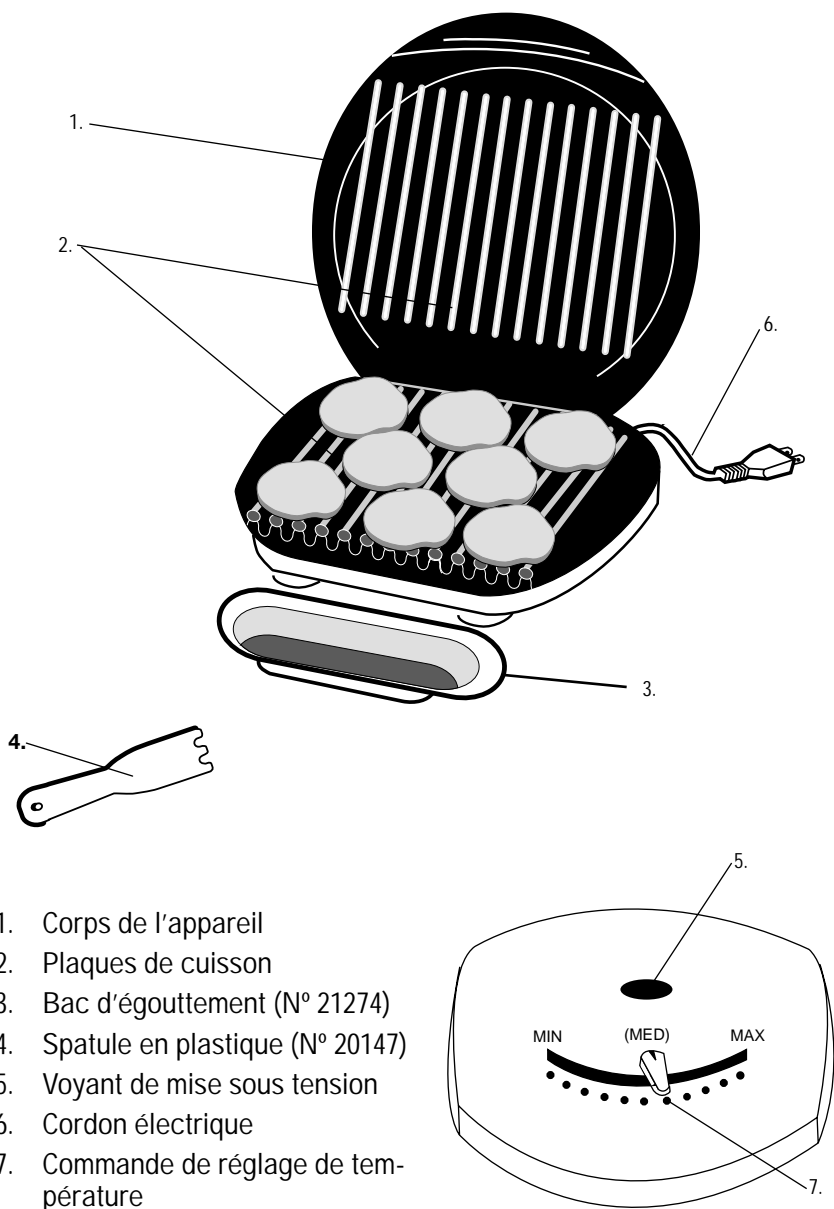
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est uniquement destiné à un usage ménager.

Autres recommandations importantes

1. *ATTENTION: Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur durant son fonctionnement. Il est recommandé de prendre certaines précautions afin d'éviter les risques de brûlures ou de blessures et d'incendie ou autres dommages.*
2. Avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil, tout utilisateur doit avoir lu et compris toutes les instructions de ce manuel.
3. Le cordon électrique de l'appareil ne doit être branché que dans une prise murale de 110V/120V c.a.
4. Lorsque l'appareil est en service, veiller à assurer une bonne circulation d'air au-dessous et sur les côtés. Ne pas faire fonctionner cet appareil à proximité de rideaux, de papiers peints, de vêtements, de torchons ou de tout autre matériau inflammable.
5. Pour réduire les risques d'incendie, ne jamais laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.
6. Cet appareil produit de la vapeur - ne pas le faire fonctionner sans couvercle.
7. En cas de mauvais fonctionnement, débrancher le cordon électrique de la prise murale. Ne pas utiliser ni tenter de réparer cet appareil s'il est défectueux.
8. Pour éviter la fermeture accidentelle du couvercle et d'éventuelles blessures pendant que vous déposez les aliments sur les plaques de cuisson ou que vous les retirez, tenez le couvercle ouvert, en vous servant d'une poignée isolante.

Les éléments de la machine à grillades GR36VT



1. Corps de l'appareil
2. Plaques de cuisson
3. Bac d'égouttement (N° 21274)
4. Spatule en plastique (N° 20147)
5. Voyant de mise sous tension
6. Cordon électrique
7. Commande de réglage de température

Fiche électrique polarisée

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Ce type de fiche ne peut s'insérer dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas convenablement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas convenablement, faites appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

Cordon électrique

Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accidents. Si vous utilisez un cordon électrique plus long ou une rallonge, faites preuve de plus de prudence lors de l'utilisation de l'appareil. Si vous utilisez un cordon électrique plus long ou un cordon de rallonge, assurez-vous que sa puissance soit équivalente ou supérieure à celle de l'appareil. Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'un comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait le tirer volontairement ou s'y accrocher accidentellement.

ATTENTION : Pour éviter que les produits plastifiants ne se transmettent au fini de votre comptoir ou de votre meuble, placez sous l'appareil des dessous de plats ou des napperons **NE CONTENANT PAS DE MATIÈRE PLASTIQUE.**

Sans cette précaution, la surface du comptoir ou du meuble pourrait s'assombrir, s'endommager ou se tacher.

Mode d'emploi de la machine à grillade

1. Avant la première utilisation, essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide pour enlever toute la poussière.
2. Préchauffage: Fermez le couvercle et branchez le cordon électrique dans une prise murale de 120 V c.a. avec prise de terre. Le voyant de mise sous tension s'allumera indiquant que les plaques électriques chauffent. Laissez l'appareil chauffer pendant 5 à 10 minutes.
3. À l'aide d'une poignée porte-récipient, ouvrez prudemment le couvercle.
4. Glissez le bac pour l'égouttement de la graisse sous l'avant de l'appareil.
5. Déposez délicatement les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.
6. La commande de réglage de température vous permet d'obtenir une cuisson parfait de vos aliments (minimum, moyenne ou maximum). Il vous uffit de positionner la commande au réglage désiré. Pour plus de détails, veuillez consulter le << Temps de cuisson suggérés >>.
7. Fermez le couvercle et laissez cuire les aliments pendant le temps désiré. (Consultez les suggestions culinaires à la fin de ce manuel). Le voyant de mise sous tension s'allumera durant toute la période de cuisson dès que vous refermerez le couvercle. *Ne pas laisser fonctionner cet appareil sans surveillance!*
8. À la fin du temps de cuisson désiré, les aliments sont prêts à servir.
9. Positionnez la commande de température sur « MIN ». Débranchez le cordon électrique de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
ATTENTION : Pour éviter de provoquer des étincelles dans la prise murale, assurez-vous que le témoin de « Marche » est éteint avant de débrancher l'appareil.
10. Avec une poignée porte-récipient, ouvrez prudemment le couvercle.
11. Saisissez les aliments à l'aide de la spatule en plastique fournie avec l'appareil. N'utilisez que des ustensiles en plastique ou en bois afin de ne pas égratigner la surface de cuisson anti-adhésive. Ne jamais utiliser de pinces en métal, de fourchette ou de couteau, car ces ustensiles peuvent endommager le revêtement des plaques de cuisson.
12. Lorsque l'appareil n'est plus chaud, vous pouvez retirer le bac d'égouttement et le vider. Assurez-vous que la graisse ait refroidi avant de retirer le bac d'égouttement.

Temps de cuisson suggérés

Pour réussir la cuisson des aliments ci-dessous, nous vous recommandons de régler la température de votre « Machine à grillades » à la position minimum.

	Saignant 140°F*	Moyen 150°F*	Bien cuit 165°F*
Filet de saumon	3½ min.	4 min.	5½ min.
Darne de saumon	8 min.	10 min.	12 min.
Espadon	9 min.	11 min.	12 min.
Darne de thon	7 min.	9 min.	11 min.
Poisson à chair blanche	5 min.	6 min.	7½ min.
Steakette de dinde 113 g	3½ min.	4½ min.	5 min.
Steakette de dinde 227 g	4 min.	5 min.	6 min.
Escalopes	3½ min.	4½ min.	5½ min.

Pour réussir la cuisson des aliments ci-dessous, nous vous recommandons de régler la température de votre « Machine à grillades » à la position moyenne (voir page 4).

Côtelettes de porc	10 min.	11 min.	13 min.
Longe de porc	7 min.	9 min.	11 min.
Hamburger 113 g	7½ min.	8½ min.	9½ min.
Hamburger 227 g	11 min.	12 min.	13 min.
Poitrine de poulet (désossée, sans peau)	6 min.	7½ min.	8½ min.
Poitrine de poulet avec os (jusqu'à 6,5 cm d'épaisseur)	15 min.	16 min.	18 min.
Steakette de dinde surgelée 113 g	4 min.	5 min.	6 min.
Steakette de dinde surgelée 227 g	7 min.	9 min.	11 min.

Petites saucisses	4½ min.	5½ min.	6½ min.
Saucisse en tranches (2 cm d'épaisseur)	5½ min.	6½ min.	7½ min.

Pour réussir la cuisson des aliments ci-dessous, nous vous recommandons de régler la température de votre « Machine à grillades » à la position maximum.

Boeuf au Fajita (1,3 cm d'épaisseur)	1½ min.	2 min.	2½ min.
Bifteck d'ailoyau	8 min.	10 min.	12 min.
Bifteck de NY	4 min.	7 min.	11 min.
Bifteck de flanc	7 min.	8 min.	10 min.
Oignons et poivrons (à l'huile d'olive)		8½ min.	15 min.

NOTE : La plupart des viandes avait 2,5 cm d'épaisseur. La volaille était bien cuite à 165 °F (74 °C). Ces données sont fournies à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de votre goût et de l'épaisseur de la viande. Assurez-vous toujours que les aliments soient suffisamment cuits et n'utilisez que des aliments frais et correctement réfrigérés.

NOTE IMPORTANTE : Santé Canada recommande de bien cuire la volaille et la viande de bœuf, de porc, d'agneau, etc. La température interne de la viande doit atteindre au moins 165 °F (74 °C) pour éliminer le risque d'infection bactérienne due à la *Listeria* ou à l'*E-coli*. La viande ou la volaille réchauffée doit également être portée à une température interne de 165 °F (74 °C).

* Température interne des aliments

Instructions d'entretien

ATTENTION: Pour éviter des brûlures, laissez refroidir le gril complètement avant de le nettoyer.

1. Avant de nettoyer l'appareil, laissez-le refroidir après avoir débranché le cordon électrique de la prise murale.
2. *Nettoyage intérieur:* Placez le bac d'égouttement sous l'avant de l'appareil. À l'aide de la spatule en plastique, enlevez tous résidus de graisse et d'aliment sur les plaques de cuisson. Essuyez ces dernières avec du papier essuie-tout ou une éponge. Les résidus tomberont dans le bac d'égouttement.
3. *Résidus tenaces:* Essuyez les plaques avec une éponge humide pendant que le gril est encore légèrement chaud.
4. Videz le bac d'égouttement et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-le.
5. *Nettoyage extérieur:* Passez une éponge avec un peu d'eau chaude sur l'appareil, puis essuyez-le avec un torchon doux et sec.
6. Ne jamais utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ni de produits abrasifs pour nettoyer le gril.
7. Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
8. A l'exception des opérations habituelles de nettoyage, toute opération d'entretien nécessitant le démontage de l'appareil doit être confiée à un technicien professionnel.
9. Pour empêcher la fermeture accidentelle du couvercle pendant le nettoyage et éviter d'éventuelles blessures, assurez-vous de retenir celui-ci avec votre main.

Recettes

NOTE: Pour toutes les recettes, n'oubliez pas de placer le bac d'égouttement sous l'avant de votre gril afin de recueillir toutes les graisses qui résultent de la cuisson.

Petit déjeuner des champions

Vous pouvez commencer votre journée par une steakette grillée qui, non seulement vous fera plaisir, mais sera sans danger pour votre santé. Une steakette juteuse et succulente, servie sur du pain de campagne, est un petit déjeuner complet. Prenez du hachis de poitrine de dinde, car la poitrine contient moins de gras que la viande brune et la peau. La dinde, en particulier la viande blanche, est une excellente source de niacines, lesquelles constituent un apport important en vitamine B, indispensable au bon fonctionnement du système nerveux.

- 1 blanc d'oeuf légèrement battu
- 1/3 tasse d'oignon finement haché
- 1/4 tasse de pommes déshydratées finement coupées ou
- 1/2 tasse de pomme Délicieuse hachée fraîche
- 1/4 tasse de chapelure assaisonnée
- 2 c. à table de persil frais coupé
- 1/2 c. à thé de sel marin
- 1/2 c. à thé de sauge moulue
- 1/4 c. à thé de noix de muscade moulue
- 1/4 c. à thé de poivre noir
- 1/8 c. à thé poivre de cayenne
- 1/2 lb de hachis de poitrine de dinde, maigre

- Dans un bol de taille moyenne, mélangez le blanc d'oeuf, l'oignon, les pommes déshydratées ou fraîches, la chapelure, le persil, le sel, la sauge, la noix de muscade, le poivre noir et le poivre de cayenne. Ajoutez le hachis de dinde et mélangez soigneusement.
- Avec le mélange, faites huit ou neuf steakettes de 2 pouces de diamètre.
- Préchauffez le gril et placez les steakettes, 8 à la fois, sur la plaque. Fermez le couvercle. Laissez cuire en les retournant une ou deux fois, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.
- Donne 8 à 9 steakettes.

Cette recette est extraite de « The Healthy Gourmet » (Clarkson Potter) de Cherie Calborn.

Petit déjeuner texan

Un petit déjeuner épicé comme on les aime dans le sud-ouest. Ces steakettes sont délicieuses avec des légumes sautés ou avec des oeufs brouillés et de la salsa maison. Pour éliminer le maximum de gras, choisissez du boeuf haché maigre à 90%. Le boeuf maigre à 90% contient 9 g de gras dont 4 g de gras saturés ; tandis que le boeuf maigre à 73% contient 18 g de gras dont 7 g de gras saturés.

1 blanc d'oeuf légèrement battu
1/3 tasse d'oignon finement haché
1/4 tasse de chapelure assaisonnée
1/4 tasse de piment fort vert coupé en dés
1 gousse d'ail (grosse), émincée
2 c. à table de cilantro frais coupé
1 c. à table de vinaigre de cidre
1-1/2 c. à thé de chili en poudre
1/4 c. à thé de sel marin
1/8 c. à thé de poivre de cayenne
1/2 lb de boeuf haché maigre

- Dans un bol de taille moyenne, mélangez le blanc d'oeuf, l'oignon, la chapelure, le piment fort, l'ail, le cilantro, le vinaigre, le chili, le sel et le poivre de cayenne. Ajoutez le boeuf haché et mélangez bien.
- Avec le mélange, faites huit steakettes de 3 pouces de diamètre.
- Préchauffez le gril et placez les steakettes sur la plaque, 8 à la fois. Fermez le couvercle.
- En la retournant une ou deux fois, laissez cuire la viande 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.
- Donne 8 steakettes.

Cette recette est extraite de « The Healthy Gourmet » (Clarkson Potter) de Cherie Calborn.

Super Burger George Foreman

Un délicieux hamburger, encore meilleur, à notre avis, que son cousin le hamburger 100% viande. Réduire notre consommation de viande est bénéfique pour notre santé, ainsi, pour réduire la teneur en gras saturé d'un hamburger ordinaire, vous pouvez réduire la quantité de viande et la remplacer par des ingrédients végétaux. Pour cette recette, nous avons ajouté de la chapelure et des légumes hachés. Vous pouvez également essayer avec du riz cuit ou d'autres céréales. Optez également pour des petits pains de blé entier ; ils contiennent généralement moins de matières grasses que les petits pains ordinaires ou même réduits en calories.

Si vous ne pouvez résister devant un burger au fromage, choisissez du fromage suisse ; sa teneur en gras est de 1 gramme inférieure à celle du Cheddar, American ou Monterey Jack, avec 8 g de matières grasses contre 9 g par once de fromage. Toutefois le Cheddar ou le Suisse allégé contient deux fois moins de matières grasses, soit 4 g par once. La moutarde contient 1 g de gras par cuillère à table, tandis qu'une cuillère à table de mayonnaise en contient 11 g.

Choisissez une garniture diététique pour votre burger : des feuilles de laitue bien vertes, du chou émincé, du cilantro, du basilic ou des épinards frais.

1/4 tasse de légumes hachés tels que des oignons, des échalotes,
un zucchini, du persil (peuvent être sautés)

1/4 tasse de chapelure assaisonnée

3/4 lb de boeuf haché maigre

- Dans un bol de taille moyenne, mélangez les légumes et la chapelure. Ajoutez le boeuf haché et mélangez soigneusement.
- Avec le mélange faites quatre steak de 4 pouces de diamètre.
- Préchauffez le gril puis faites cuire les steaks, 4 à la fois. Fermez le couvercle.
- En les retournant une seule fois, cuire pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.
- Donne 4 portions.

Cette recette est extraite de « The Healthy Gourmet » (Clarkson Potter) de Cherie Calborn.

Grillade de légumes

6 tranches d'aubergines de 1/2 po d'épaisseur (ou 2 petites aubergines)
2 petits oignons, en tranches de 1/2 po
2 petites tomates, en dés
2 petits zucchini, en tranches
4 grosses gousses d'ail, pelées et tranchées
4 à 6 champignons, tranchés
1 c. à thé d'huile d'olive (facultatif)

- Préchauffez le gril. Étendez l'huile d'olive à ce moment si désiré.
- Ajoutez les tranches d'aubergine et l'ail, couvrez et cuisez 3 minutes.
- Ajoutez les tranches d'oignon, de zucchini et de champignon. Couvrez et cuisez 3 à 5 minutes.
- Retirez les tranches d'aubergine, de zucchini et de champignons et placez-les sur une assiette.
- Sur le gril, ajoutez les tomates aux oignons et à l'ail. Couvrez et cuisez pendant une minute.
- Retirez et déposez sur les tranches d'aubergine, de zucchini et de champignons.
- Donne 2 à 4 portions.

Pour accompagner la viande et les pâtes ou pour garnir un pain pita ou un sandwich au pain français.

Côtelettes d'agneau au romarin

4 côtelettes d'agneau, dans la longe ou l'épaule.
2 c. à thé de romarin frais, haché (ou 1/2 c. à thé de romarin séché)
Poivre noir moulu, au goût

- Enduisez les côtelettes de romarin et de poivre.
- Préchauffez le gril.
- Fermez le couvercle et cuisez pendant 5 minutes pour une cuisson moyenne (centre légèrement rosé) et 7 minutes pour une cuisson à point.
- Servez immédiatement.
- Donne 4 portions.

Poitrines de poulet moutarde et citron

2 c. à table de moutarde
2 c. à table de vinaigre balsamique
3 c. à table de jus de citron
2 gousses d'ail, émincées
1 c. à thé de paprika
4 à 6 onces de poitrines de poulet sans peau, coupées en deux

- Mélangez ensemble les 5 premiers ingrédients.
- Ajoutez la poitrine de poulet et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 1/2 heure.
- Préchauffez le gril.
- Déposez le poulet mariné sur le gril et fermez le couvercle. Laissez cuire environ 3-1/2 minutes.
- Retirez et servez.
- Donne 4 portions.

Filets de sole aux tomates

2 c. à thé d'huile d'olive
2 petits oignons, en dés
2 gousses d'ail, émincées
2 petites tomates, hachées
2 c. à table de basilic frais (ou 1/2 c. à thé de basilic séché)
1 c. à table de persil frais, haché
1 c. à table de poivre moulu
1 c. à table de jus de citron
1 lb de filet de sole (ou d'autre poisson à chair blanche)

- Préchauffez le gril.
- Faites sauter les oignons et l'ail dans de l'huile pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.
- Ajoutez les tomates, la moitié des fines herbes et un peu de poivre. Déposez le poisson par-dessus et ajoutez le jus de citron et le restant des fines herbes.
- Couvrez et laissez cuire pendant 2 à 3 minutes.
- Déposez le poisson et les légumes dans un plat. Si du jus de cuisson s'est écoulé dans le bac d'égouttement, versez-le sur le poisson.
- Servez avec du pain frais ou du riz.
- Donne 3 à 4 portions.

Lamelles de boeuf Polynésienne

4 c. à table de sauce soya
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à thé de miel
4 à 6 onces de boeuf en lamelles

- Combinez les 3 premiers ingrédients.
- Faites mariner les lamelles de viande dans le mélange pendant environ une heure au réfrigérateur.
- Préchauffez le gril.
- Déposez les lamelles de viande sur le gril. Fermez le couvercle
- Laissez cuire pendant 3 minutes. Ouvrez le gril et ajoutez le reste de la marinade sur la viande. Fermez le couvercle
- Laissez griller encore une minute. Ouvrez le gril et servez la viande sur un lit de riz.
- Donne 4 portions.

Burritos

2 petits oignons, hachés
4 gousses d'ail, émincées
4 tasses de viande hachée, de boeuf émincé ou de morceaux de poulet
2-1/2 tasses de sauce chili en boîte
2 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle et cumin

- Préchauffez le gril.
- Ajoutez les oignons et l'ail et faire sauter pendant une minute.
- Ajoutez la viande, fermez le couvercle, et laissez cuire pendant 3 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
- Ajoutez la sauce chili et l'assaisonnement et mélangez bien jusqu'à ce qu'ils soit chauds.
- Retirez du gril.
- Donne 8 Burritos

Enroulez dans des tortillas préalablement réchauffés et garnissez de guacamole, de crème sûre, de fromage Jack émietté.

Foire Aux Questions

Questions	Réponses
1. Peut-on cuire des aliments congelés sur le gril George Foreman Grill ?	Oui, mais le temps de cuisson sera plus long, bien entendu. Il est préférable de décongeler les aliments avant de les placer sur le gril. Vous trouverez des exemples sur le Tableau des temps de cuisson, dans ce manuel.
2. Peut-on faire cuire des brochettes sur le gril George Foreman ?	Oui. Utilisez des brochettes en bois pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Nous vous conseillons de les faire tremper dans l'eau pendant 20 minutes auparavant. Cela les empêchera de brûler.
3. Après avoir cuit des aliments avec de l'ail, comment puis-je éliminer l'odeur d'ail qui reste sur les plaques du gril ?	Après avoir nettoyé le gril George Foreman selon les instructions du manuel, faites une pâte avec du bicarbonate de sodium et de l'eau et étalez-la sur la surface de cuisson du gril. Laissez agir quelques minutes, puis essuyez avec une éponge ou un chiffon humide.
4. Comment cuire des hot-dogs sur mon gril George Foreman ?	Faites préchauffer le gril pendant 5 minutes. Placez les hot-dogs sur la plaque dans le sens de la longueur. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 2 minutes et demi ou selon votre goût.
5. Est-il possible de cuire des pommes de terre rissolées sur le gril George Foreman ?	Bien sûr. Il suffit de faire préchauffer le gril pendant 5 minutes puis de déposer la préparation de pommes de terre rissolées sur la plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez cuire durant environ la moitié du temps indiqué sur l'emballage pour une préparation au four.
6. Avez-vous d'autres suggestions culinaires ?	Pour peler des poivrons frais, vous pouvez les faire griller auparavant pendant 2 à 3 minutes. Vous pouvez également faire griller des sandwiches au fromage sur votre gril George Foreman.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie est accordée à l'acheteur initial de ce produit Salton, Inc.

Durée de la garantie : L'acheteur initial de ce produit bénéficie d'une garantie d'un (1) an à compter de la date de l'achat.

Étendue de la garantie : Ce produit est garanti contre tout vice de pièce et de fabrication. La garantie est annulée si le produit a subi des dommages résultant d'un accident, de son expédition, d'un usage inadéquat ou abusif, d'une négligence, d'un entretien inapproprié, d'un usage à but commercial, d'une réparation effectuée par des personnes non agréées, ou de toute autre cause ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou de matériaux. Cette garantie n'est valide que si le produit a été acheté aux États-Unis ou au Canada et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions du fabricant, ni les produits qui ont subi des altérations ou des transformations, ou dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Renoncations de la garantie : Cette garantie annule toute autre garantie expresse ou implicite et aucune société ou personne n'est autorisée à assumer au nom de Salton, Inc. d'autres responsabilités en rapport avec la vente de nos produit. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défaut ou problème de fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie concernant les torts, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant, entre autres, la négligence, la négligence grave, la responsabilité absolue, la rupture de garantie et la rupture de contrat.

Salton, Inc. ne peut être tenu responsable de dommages directs ou indirects consécutifs ou reliés à l'utilisation ou la performance du produit, ni d'aucun autre dommage concernant la perte de biens, de revenus ou de profits.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné à Salton, Inc. sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent (selon le choix de Salton, Inc.). Le produit réparé ou le produit de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Aucun paiement ne sera exigé pour la réparation ou le remplacement.

Service et Réparations

En cas de réparation, veuillez, en premier lieu, appeler au numéro 1-800-233-9054 (sans frais) entre 9 h et 17 h Heure Normale du Centre et demandez le Service à la clientèle en précisant que vous avez un problème avec l'un de nos appareils.

Service sous garantie (É.-U.) : Durant la période de garantie, vous ne déboursez aucun frais pour la réparation ni l'expédition de l'appareil. Veuillez appeler pour obtenir une autorisation de retour.

Service sous garantie (Canada) : Durant la période de garantie, vous ne déboursez aucun frais pour la réparation et la réexpédition de l'appareil. Veuillez emballer le produit avec une protection suffisante et l'expédier frais de port et d'assurance payés, à l'adresse ci-dessous. Le cas échéant, les frais de douane ou de courtage sont à la charge du client.

Service hors-garantie : Un tarif fixe par modèle s'applique à la réparation des appareils hors-garantie. Veuillez joindre la somme de 10.00\$ (U.S.) pour les frais de réexpédition et de manutention.

Salton, Inc. ne peut être tenu responsable de la perte du produit ou de dommages subis par celui-ci lors de l'expédition. Pour votre protection, veuillez emballer soigneusement l'appareil et l'assurer auprès du transporteur. Assurez-vous de joindre les pièces suivantes à votre appareil : tout accessoire relié au problème ; vos noms, adresse et numéro de téléphone ; une description du problème et une copie de votre facture ou toute autre preuve d'achat déterminant l'état de la garantie. Les envois en port dû (C.O.D.) ne sont pas acceptés.

Expédiez l'appareil à :

ATTN: Repair Department
Salton, Inc.®
708 South Missouri St. Macon, MO 63552

Pour en savoir plus sur les produits visitez notre site internet : <http://www.salton-maxim.com>
ou adressez un courrier électronique à : salton@saltonusa.com

© 2001 Salton, Inc.

P/N 60688
ESF

MANUAL DEL USUARIO

Modelo No. GR36VT

GEORGE FOREMAN™

**LEAN
MEAN
FAT REDUCING
GRILLING
MACHINE!**

George Foreman



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

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 incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, 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 obtener una autorización de devolución.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto electrodoméstico puede causar incendios, descargas eléctricas o 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. Para desconectar, tome el enchufe y quítelo del tomacorriente.
12. No utilice este artefacto electrodoméstico para ninguna otra aplicación que no sea para la cual fue destinada.
13. Se debe tener sumo cuidado al mover un artefacto electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.

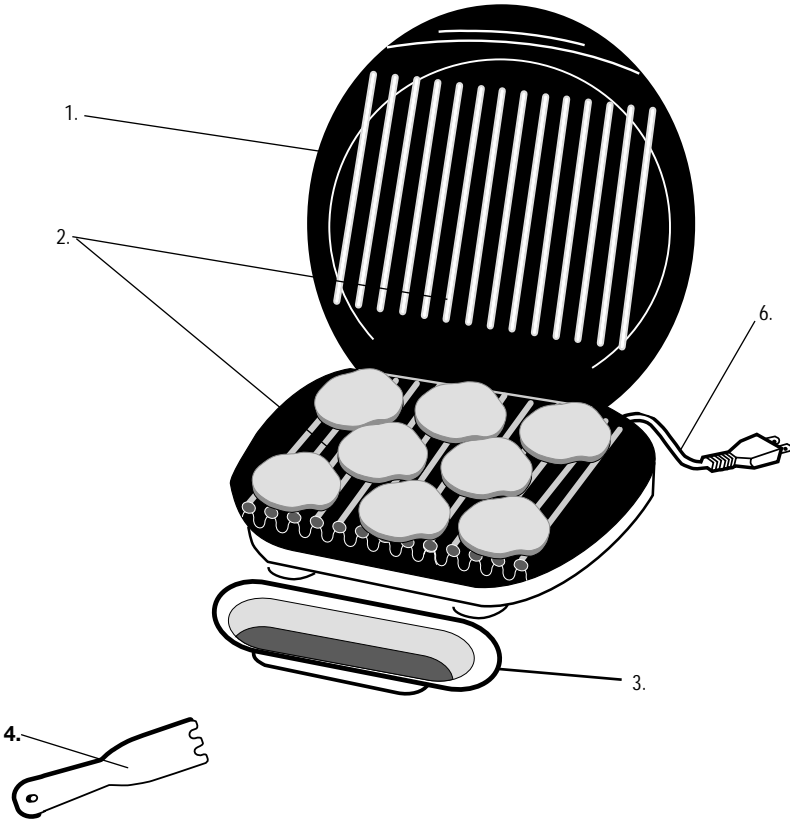
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este artefacto eléctrico es para uso doméstico únicamente.

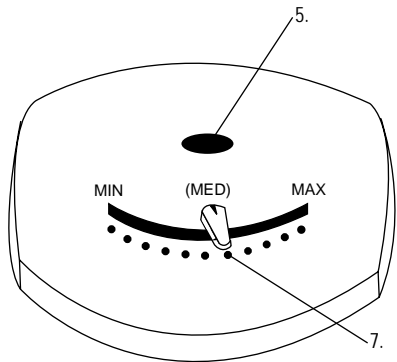
Otras advertencias importantes

1. *PRECAUCIÓN: Este artefacto genera calor y deja escapar vapor cuando está en uso. Se deben tomar precauciones para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o cosas.*
2. Antes de usar o limpiar este artefacto eléctrico, los usuarios deben leer y entender bien las instrucciones dadas en el Manual del Usuario.
3. El cordón de este artefacto debe enchufarse únicamente en un tomacorriente de 110/120 V CA.
4. Deje suficiente espacio libre alrededor del artefacto cuando esté en uso para permitir la circulación de aire. No deje este artefacto muy cerca de cortinas, papeles o revestimientos de paredes, ropa, toallas de cocina u otros materiales inflamables mientras esté en uso.
5. No desatienda el artefacto mientras esté usándolo.
6. Este artefacto genera calor, no lo use abierto.
7. Si este artefacto comienza a funcionar mal cuando esté en uso, desenchufe el cordón del tomacorriente inmediato. No use ni trate de reparar el artefacto si no funciona bien.
8. Use una agarradera para levantar la tapa y poner o sacar comida de la superficie de cocción y así evitar algún accidente o lesión.

Componentes de la parilla GR36VT



1. Cuerpo de la parilla
2. Placas acanaladas de la parilla
3. Bandeja colectora
(Número de pieza 21274)
4. Espátula de plástico
(Número de pieza 20147)
5. Luz de encendido
6. Cordón
7. Control de temperatura variable



Enchufe polarizado

Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, hay una sola manera de colocar este enchufe en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no calza bien en el tomacorriente, hay que darlo vuelta. Si aún así no encaja bien, comuníquese con un electricista idóneo. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.

Instrucciones para el cordón corto

Este artefacto viene con un cordón corto para evitar que se enrede o que alguien pueda tropezar con el mismo. Hay cordones eléctricos desmontables más largos o cables prolongadores que se pueden utilizar con esta unidad, siempre y cuando se lo haga con cuidado.

Si se usa un cordón desmontable más largo o un cable prolongador, (1) la clasificación eléctrica indicada del cable prolongador debe ser equivalente, como mínimo, a la clasificación eléctrica del artefacto y (2) el cable más largo debe estar acomodado de manera tal que no cuelgue de la mesa o "encimera" para que los niños no puedan tirar de él ni tropezarse por accidente.

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.

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

1. Antes de usar la parrilla por primera vez, limpie la superficie de las placas acanaladas con un trapo húmedo para quitar el polvo.
2. Pre calentamiento: Cierre la tapa y enchufe el cordón en un tomacorriente de 120 V CA. La luz de encendido indicará que los elementos se están calentando. Deje que la parrilla se caliente durante unos 5 a 10 minutos.
3. Use una "agarradera" para levantar la tapa con cuidado.
4. Deslice la bandeja colectora de grasa debajo de la parte delantera de la unidad.
5. Coloque con cuidado los ingredientes que desee cocinar en la placa acanalada inferior.
6. El control de temperatura variable permite cocinar la comida a la temperatura seleccionada: Mínimo, Mediano o Máximo. Seleccione la temperatura con el control de temperatura variable. Para obtener información más detallada, consulte la "Tabla de tiempos de cocción sugeridos" en la página siguiente.
7. Cierre la tapa y deje que la comida se cocine el tiempo necesario. (Consulte algunas sugerencias en la sección Recetas que se encuentra en la parte de atrás de este libro.) La luz de alimentación eléctrica se enciende cuando la tapa está cerrada e indica que los elementos se están calentando. *No desatienda el artefacto mientras esté usándolo.*
8. La comida estará cocida después del tiempo de cocción adecuado.
9. Mueva el control de temperatura a "MIN". Desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que la parrilla se enfríe.
PRECAUCIÓN: Para evitar chispas en el tomacorriente al desconectar el enchufe, cerciórese de que la luz de encendido esté apagada ("off", no iluminada) antes de desconectar el enchufe del tomacorriente.
10. Use una "agarradera" para levantar la tapa con cuidado.
11. Retire la comida con la espátula de plástico provista. Siempre use utensilios de plástico o de madera para no rayar la superficie antiadherente. Nunca use pinzas de metal, tenedores o cuchillos ya que podría dañar la capa protectora de las placas acanaladas.
12. 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 tiempos de cocción sugeridos

Para obtener los mejores resultados cuando cocine los alimentos que se indican a continuación, le recomendamos colocar el control de temperatura de la parrilla en "MIN".

	Vuelta y Vuelta 140°F*	A punto 150°F*	Bien cocido 165°F*
Filete de salmón	3½ min.	4 min.	5½ min.
Bistec de salmón	8 min.	10 min.	12 min.
Pez espada	9 min.	11 min.	12 min.
Bistec de atún	7 min.	9 min.	11 min.
Pescado blanco	5 min.	6 min.	7½ min.
Hamburguesas de pavo, 4 onzas	3½ min.	4½ min.	5 min.
Hamburguesas de pavo, 8 onzas	4 min.	5 min.	6 min.
Vieiras u ostiones	3½ min.	4½ min.	5½ min.

Para obtener los mejores resultados cuando cocine los alimentos que se indican a continuación, le recomendamos colocar el control de temperatura de la parrilla en Mediano, vea la página 4.

Chuletas de cerdo	10 min.	11 min.	13 min.
Lomo de cerdo	7 min.	9 min.	11 min.
Hamburguesas, 4 onzas	7½ min.	8½ min.	9½ min.
Hamburguesas, 8 onzas	11 min.	12 min.	13 min.
Pechuga de pollo (deshuesada, sin piel)	6 min.	7½ min.	8½ min.
Pechuga de pollo con hueso (hasta 2 1/2 pulg. de espesor)	15 min.	16 min.	18 min.
Hamburguesas de pavo congeladas, 4 onzas	4 min.	5 min.	6 min.
Hamburguesas de pavo congeladas, 8 onzas	7 min.	9 min.	11 min.
Salchicha	4½ min.	5½ min.	6½ min.
Salchicha para desayuno (tajadas de 3/4 pulg.)	5½ min.	6½ min.	7½ min.

Para obtener los mejores resultados cuando cocine los alimentos que se indican a continuación, le recomendamos colocar el control de temperatura de la parrilla en "MAX".

Carne de res para fajitas (tiritas de 1/2 pulg.)	1½ min.	2 min.	2½ min.
Chuleta de res	8 min.	10 min.	12 min.
Bistec	4 min.	7 min.	11 min.
Falda o matambre	7 min.	8 min.	10 min.
Cebollas y pimientos (pinte con aceite de oliva)		8½ min.	15 min.

NOTA: La mayoría de las carnes son de 1 pulg. de espesor. Las aves deben alcanzar una temperatura de 165 °F para estar bien cocidas. Estas son sólo recomendaciones. El tiempo de cocción varía según el gusto personal y el espesor del corte. Siempre compruebe el grado de cocción y utilice ingredientes frescos o refrigerados.

RECUERDE: El Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) recomienda cocinar la carne de res, 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 vuelve a calentar productos derivados de la carne o de las aves, también deben alcanzar una temperatura interna de 165 °F.

* Temperatura Interna de la Comida

Instrucciones para el mantenimiento

PRECAUCIÓN. Para evitar quemaduras, deje que la parrilla se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje que se enfríe.
2. *Limpieza del interior:* Coloque la bandeja colectora debajo de la parte delantera de la parrilla. Utilice la espátula diseñada especialmente para quitar cualquier exceso de grasa o de comida. Limpie las placas acanaladas con toallas de papel absorbente o con una esponja. Los restos caerán sobre la bandeja colectora.
3. *Residuos difíciles de limpiar:* Use una esponja mojada para limpiar las placas acanaladas mientras la parrilla esté tibia.
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.

Recetas

NOTA: Para todas las recetas, recuerde que debe colocar la bandeja colectora en la parte delantera de la parrilla para atrapar la grasa durante la cocción.

El desayuno de un campeón sin sentimiento de culpa

Puede comenzar su día con una tortita hecha con carne de salchicha que no sólo tiene buen sabor sino que también es saludable. Esta salchicha jugosa y muy sabrosa acompañada de un bollo al estilo campestre se sirve como desayuno completo. Elija pechuga de pavo molida, la cual contiene menos grasa que la carne negra de pavo molida con piel. El pavo, en especial la carne blanca, es una buena fuente de niacina, un componente de la vitamina B, la cual es importante para mantener el sistema nervioso saludable.

1 clara de huevo ligeramente batida

1/3 taza de cebolla picada fina

1/4 taza de manzanas disecadas en trozos, o bien 1/2 taza de manzana deliciosa picada fina

1/4 taza de pan rallado sazonado

2 cucharadas de perejil fresco

1/2 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de salvia molida

1/2 cucharadita de nuez moscada

1/4 cucharadita de pimienta negra

1/8 cucharadita de pimienta de cayena

1/2 libra de pechuga de pavo molida

- En un bol mediano, combine la clara de huevo, la cebolla, las manzanas disecadas o frescas, el pan rallado, perejil, sal, salvia, nuez moscada, pimienta negra y pimienta de cayena. Agregue la carne de pavo molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en ocho o nueve tortitas de 2 pulg. de diámetro.
- Caliente la parrilla y coloque las tortitas de a 8 por vez. Cierre la tapa. Cocine 5 minutos o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; voltee una o dos veces.
- Porciones: 8 - 9 tortitas

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

Salchicha a la tejana de George

Una salchicha bien condimentada con un verdadero sabor a la cocina del sudoeste estadounidense. Estas salchichas para el desayuno son fabulosas cuando se las acompaña con verduras saltadas o con una salsa de tomates fresca y huevos revueltos. Compre carne de res molida sin grasa en un 90% para lograr una salchicha que sea lo más magra posible. La carne magra en un 90% tiene 9 gramos de grasa, de los cuales 4 gramos son de grasas saturadas; mientras que la carne magra en un 73% tiene 18 gramos de grasa y 7 de esos gramos son de grasas saturadas.

1 clara de huevo ligeramente batida
1/3 taza de cebolla picada fina
1/4 taza de pan rallado sazonado
1/4 taza de ajies verdes cortados en cubitos
1 diente grande de ajo, picado fino
2 cucharadas de cilantro fresco
1 cucharada de vinagre de sidra
1-1/2 cucharadita de chile en polvo
1/4 cucharadita de sal
1/8 cucharadita de pimienta de cayena
1/2 libra de carne magra de res molida

- En un bol mediano, combine la clara de huevo, cebolla, pan rallado, ají verde, ajo, cilantro, vinagre, chile en polvo, sal y pimienta de cayena. Agregue la carne molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en ocho o nueve tortitas de 3 pulg. de diámetro.
- Caliente la parrilla y coloque las tortitas en la parrilla de a 8 por vez. Cierre la tapa.
- Cocine durante 5 minutos, o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; voltee una o dos veces.
- Porciones: 8 tortitas

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

Poderosa hamburguesa de George Foreman

Una sabrosísima hamburguesa que realmente sabe mejor que todas las otras hamburguesas de carne. Vale la pena una buena comida con poco contenido de carne. Para reducir las grasas saturadas de una hamburguesa, puede disminuir la cantidad de carne y suplirla con ingredientes vegetales. A esta receta se han agregado pan rallado y verduras picadas. También puede probar con arroz cocido, otros granos o cereales. Además, elija bollos de trigo integral; por lo general contienen un gramo menos de grasa que los bollos comunes o aquellos con calorías reducidas.

Si no puede conformarse con una hamburguesa sin queso, el queso suizo tiene 8 gramos de grasa por onza de queso, es decir, un gramo menos de grasa que el queso Cheddar, el Americano o el Monterey Jack que contienen 9 gramos. No obstante, los quesos con calorías reducidas como el Cheddar o el suizo contienen la mitad de grasa: 4 gramos por onza. La mostaza contiene 1 gramo de grasa por cucharada, mientras que la misma cantidad de mayonesa contiene 11 gramos de grasa.

Cubra la hamburguesa con lechuga de hoja oscura, repollo rallado, cilantro fresco, albahaca o espinaca.

1/4 taza de verduras picadas como cebollas amarillas, cebollines, calabacines italianos, perejil (puede estar saltado).

1/4 taza de pan rallado sazonado

3/4 de libra de carne magra de res molida

- En un bol mediano, combine las verduras con el pan rallado. Agregue la carne molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en cuatro tortitas de 4 pulg. de diámetro.
- Caliente la parrilla y coloque las tortitas en la parrilla de a 4 por vez. Cierre la tapa.
- Cocine 5 a 6 minutos o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; voltee una vez.
- Porciones: Para 4 personas

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

Vegetales a la parrilla

6 rodajas de berenjena de 1/2 pulg. (o use 2 berenjenas pequeñas)

2 cebollas pequeñas, en rodajas de 1/2 pulg.

2 tomates pequeños, en cubos

2 calabacines italianos pequeños, en rodajas

4 dientes de ajo, pelados y cortados

4 a 6 champiñones, en rodajas

1 cucharadita de aceite de oliva (optativo)

- Caliente la parrilla. Si lo desea, este es el momento para untarla con aceite de oliva.
- Agregue la berenjena cortada en rodajas y el ajo, cubra y cocine 3 minutos.
- Agregue las rodajas de cebolla, calabacines italianos y champiñones. Cubra y cocine 3 a 5 minutos.
- Retire las rodajas de berenjena, calabacines italianos y champiñones y coloque en un plato.
- Agregue los tomates a la cebolla y el ajo. Cubra y cocine un minuto.
- Retire y sirva sobre las berenjenas, calabacines y champiñones.
- Porciones: Para 2 a 4 personas

Sirva como acompañamiento para carnes y pastas. O bien, rellene un pan árabe o francés para preparar un sandwich de verduras a la parrilla.

Chuletas de cordero con romero

4 chuletas de cordero, paleta o lomo

2 cucharaditas de romero fresco picado (o 1/2 cucharadita de romero seco)

pimienta negra molida, a gusto

- Cubra las chuletas con romero y pimienta
- Caliente la parrilla.
- Cierre la tapa y cocine 5 minutos si desea una chuleta con centro rosado y 7 minutos si la desea bien cocida.
- Sirva inmediatamente.
- Porciones: Para 4 personas

Pechugas de pollo con mostaza y limón

2 cucharadas de mostaza
2 cucharadas de vinagre balsámico
3 cucharadas de jugo de limón
2 dientes de ajo picados
1 cucharadita de paprika
4 a 6 onzas de pechugas de pollo sin piel

- Mezcle los primeros 5 ingredientes
- Agregue las pechugas de pollo y deje marinar por lo menos media hora en el refrigerador.
- Caliente la parilla.
- Coloque las pechugas de pollo marinadas en la parilla y cierre la tapa. Cocine durante 3-1/2 minutos.
- Retire y sirva.
- Porciones: Para 4 personas

Lenguado con tomates

2 cucharaditas de aceite de oliva
2 cebollas pequeñas cortadas en cubos
2 dientes de ajo picados
2 tomates chicos picados
2 cucharadas de albahaca fresca picada o 1/2 cucharadita de albahaca seca
1 cucharada de perejil fresco picado
1 cucharada de pimienta molida
1 cucharada de jugo de limón
1 libra de filete de lenguado o cualquier otro filete de pescado blanco

- Caliente la parilla.
- Salte la cebolla y el ajo en aceite durante 2 minutos, revuelva de vez en cuando.
- Agregue el tomate, la mitad de las hierbas y un poco de pimienta molida. Coloque el pescado sobre la mezcla, agregue el jugo de limón y el resto de las hierbas.
- Cubra y cocine 2 a 3 minutos.
- Retire el pescado y las verduras y coloque sobre un plato. Si han caído jugos en la bandeja colectora, viértalos sobre el filete.
- Sirva con pan fresco o con arroz.
- Porciones: Para 3 a 4 personas

Bistec al estilo de la Polinesia

4 cucharadas de salsa de soja
2 dientes de ajo picados
2 cucharaditas de miel
4 a 6 onzas de bistec

- Mezcle los primeros 3 ingredientes.
- Coloque el bistec en la mezcla y deje marinar en la refrigeradora durante aproximadamente una hora.
- Caliente la parrilla.
- Coloque el bistec marinado en la parrilla caliente. Cierre la tapa.
- Cocine 3 minutos, abra la parrilla y agregue el resto de la marinada o del adobo sobre los bistecs. Cierre la tapa.
- Cocine 1 minuto, abra la parrilla, retire y sirva sobre un colchón de arroz.
- Porciones: Para 4 personas

Burritos

- Caliente la parrilla.
- Agregue las cebollas y el ajo; salte durante 1 minuto.
- Agregue la carne o pollo, cierre la tapa, y cocine 3 minutos o hasta que esté bien cocida.
- Agregue la salsa de chile y las especias hasta que estén bien mezcladas y calientes.
- Retire de la parrilla.
- Porciones: 8 burritos

Coloque sobre tortillas de harina calientes, enrolle y cubra con una salsa de guacamole, crema o nata agria, queso Jack rallado.

Preguntas más comunes

Pregunta	Respuesta
1. ¿Puedo cocinar comida congelada en la parrilla de George Foreman?	Sí, pero el tiempo de cocción será más largo. Es preferible que la comida esté descongelada antes de colocarla en la parrilla de George Foreman. Consulte la Tabla de tiempos de cocción sugeridos de este manual para obtener ejemplos.
2. ¿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 quemem.
3. Después de cocinar con ajo, ¿cómo puedo quitar el olor a ajo de la superficie de la parrilla de George Foreman?	Después de limpiar la parrilla de George Foreman, según lo que indican las Instrucciones para el Mantenimiento, haga una pasta con bicarbonato de soda y agua y desparrámela por la superficie de la parrilla. Déjela durante unos pocos minutos y luego limpie bien con una esponja o paño húmedo.
4. ¿Puedo cocinar salchichas o perros calientes en la parrilla de George Foreman?	Precalente 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.
5. ¿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.
6. ¿Alguna otra sugerencia para cocinar en la parrilla?	Los pimientos frescos se pueden asar a la parrilla 2 o 3 minutos para después pelarlos. Los sandwiches de queso derretido también se pueden cocinar en la parrilla de George Foreman.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

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 periodo 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. o Canadá 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 de funcionamiento o desperfectos del producto en virtud de algún fundamento de derecho civil, contractual o comercial, sin limitarse a negligencia, negligencia grave, responsabilidad objetiva, incumplimiento de una obligación de garantía e incumplimiento de contrato.

Salton, Inc. no tiene responsabilidad alguna por los daños indirectos, especiales o derivados que pudieran surgir del uso o del funcionamiento del producto, o en relación con el mismo, o por otros daños relativos a la pérdida de bienes de propiedad o lucro cesante.

Ejecución de la garantía: Durante el periodo 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 periodo de garantía de un año más un mes adicional. No se cobrará monto alguno por dicha reparación o cambio.

Servicio y reparación

En caso de que la unidad no funcione bien, deberá llamar primero al teléfono sin cargo 1-800-233-9054 en el horario de 8:00 am a 5:00 pm, región horaria central, y pedir por CONSUMER SERVICE (Servicio al consumidor). Mencione el modelo GR36VT cuando llame.

En el caso de todo servicio que se preste a un electrodoméstico cubierto por la garantía (EE. UU.), no se cobrará monto alguno por el mismo ni por los gastos de envío. Comuníquese con el Servicio al consumidor para obtener una autorización de devolución.

En el caso de todo servicio que se preste a un artefacto electrodoméstico cubierto por la garantía (Canadá), no se cobrará monto alguno por el mismo ni por los gastos de envío. Sirvase enviar el producto asegurado, embalado con suficiente protección y con franqueo y seguro pagos a la dirección que se indica a continuación. El consumidor deberá pagar los aranceles de aduana o comisión del intermediario, si correspondiere.

Servicio de productos sin garantía: Se cobrará una tarifa fija por modelo para el servicio de productos sin garantía. Incluya US\$ 10.00 para los gastos de envío.

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, el remitente completo y un número de teléfono diurno, una explicación del problema, una copia del recibo de compra o alguna otra constancia de compra para determinar en qué condiciones se encuentra la garantía. No se aceptarán envíos a cobrar en destino.

Enviar el artefacto electrodoméstico a:

ATTN: Repair Department, Salton, Inc., 708 South Missouri St. Macon, MO 63552

Para obtener más información sobre los productos Salton/Maxim:

visite nuestro sitio en la red <http://www.salton-maxim.com>, o bien envíenos un mensaje por correo electrónico a: salton@saltonusa.com

Impreso en China

© 2001 Salton, Inc.

Número del parte 60688

ESF