

GEORGE FOREMAN®

GRS6090B



CONTACT SMOKELESS GRILL PARRILLA DE CONTACTO SIN HUMO

USE AND CARE MANUAL
MANUAL DE USO Y CUIDADO



www.georgeforemancooking.com

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse the appliance, cord, or plugs in water or other liquids. Do not rinse or let any liquids enter the appliance. Removable parts can be immersed in water.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact customer support or call the appropriate toll-free number in this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord touch hot surfaces or hang over edge of table or counter.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Be sure the nonstick grill plate, drip tray, and probe are assembled to the base properly (see HOW TO USE).
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use this appliance only in the closed position.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

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 into 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.

TAMPER-RESISTANT SCREW

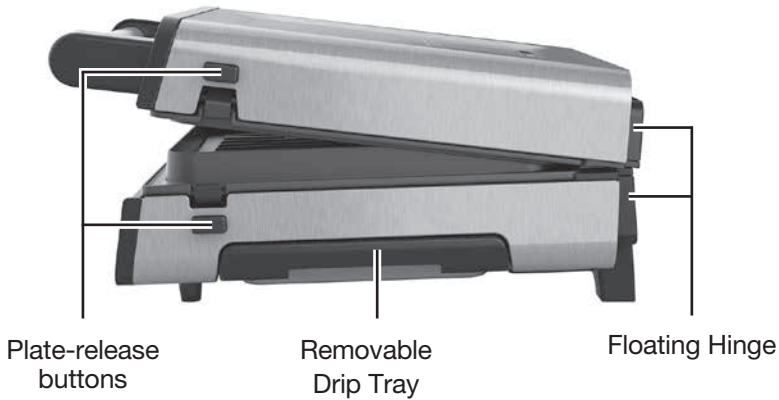
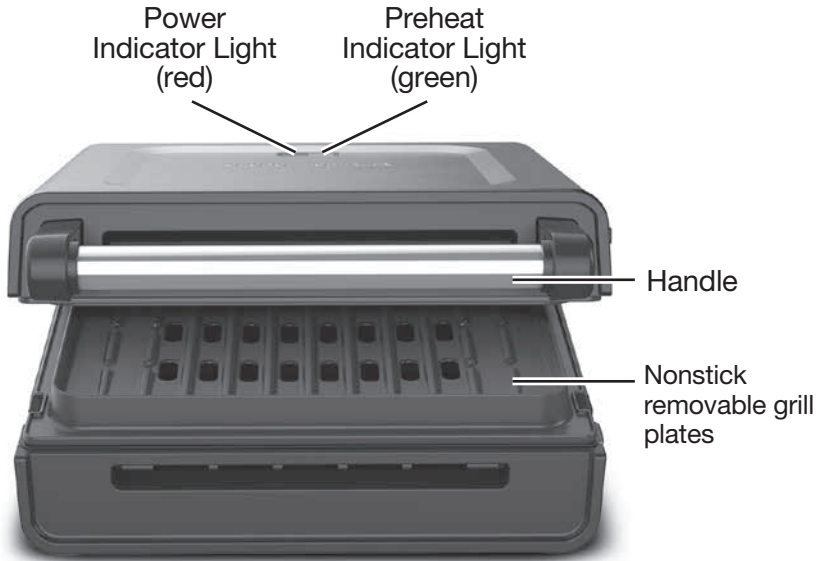
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an 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;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



HOW TO USE

This product is for household use only.

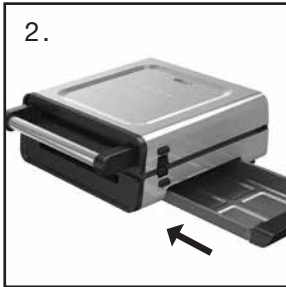
GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/georgeforeman to register your warranty.

BEFORE FIRST USE

1. Wash grill plates and drip tray in warm water and dish soap. Dry thoroughly.

Disclaimer: When using the grill for the first time, you may notice smoke or a slight odor during the first few minutes if there is still oil on the plates from the manufacturing process. This is normal.

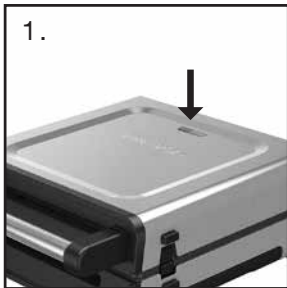


Slide drip tray into base.
The drip tray must always be in place during cooking.



Fit the grill plates onto the base by first inserting tabs at back of grill. Plates will click when correctly attached.

TO OPERATE



Plug the cord into a standard electrical outlet.
Keep the lid closed.
The power indicator light will automatically turn red.



When the preheat indicator light turns green, the unit is ready.
Place food on grill plates and close cover.
Do not remove drip tray while cooking.



Allow food to cook for desired time. (See cooking chart).
Contact grill plates cook food from both sides, so there is no need to flip food halfway through cooking.
When finished cooking, unplug the appliance.

FLOATING HINGE

- Hinge adjusts backwards and forwards, left and right to make full contact for uneven thicknesses and thicker cuts of meat.



Tips

- To avoid damaging the nonstick surface, do not use aerosol nonstick spray, sharp utensils or cut food on the cooking surface of the unit. Use silicone, heat-resistant rubber or wooden utensils.

Caution

- Because some countertop finishes are more affected by heat than others, use care not to place grill on surfaces where heat may cause a problem.
- Grill surface is hot during use.
- Do not use the grill without the drip tray, grill plates, or base.

The GRS6090B smokeless grill produces up to 85% less smoke than the George Foreman model RPGD3994 when grilling 1/4 lb. beef burgers (20% fat, 80% lean) with clean grill plates and drip trays.

COOKING GUIDE

The following chart is meant to be used as a guideline only. Cooking time will depend on the thickness of the food. To be sure your food is cooked, USDA recommends using a meat thermometer to test for doneness. Insert the meat thermometer into the thickest part of the meat until the temperature stabilizes. For best results, use boneless proteins.



**BEEF HAMBURGER
(6-8 OZ)**
Grill time: 4-8 min.
Cooked to 145°F



BRATWURSTS
Grill time: 13-16 min.
Cooked to 160°F



**CHICKEN BREAST
(6 OZ)**
Grill time: 4-8 min.
Cooked to 165°F



SALMON (6 OZ)
Grill time: 6-8 min.
Cooked to 145°F



STEAK (12 OZ)
Grill time: 8-15 min.
Cooked to 145°F



BACON
Grill time: 8-15 min.
Cook to desired crispness



PORK CHOP (8 OZ)
Grill time: 10-25 min.
Cooked to 145°F



VEGETABLES
Grill time: 5-8 min.
Cook to desired doneness

CARE AND CLEANING



Caution: To avoid accidental electric shock and burns, unplug from outlet before cleaning, allow your grill to cool completely.

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Note: not properly cleaning the grill plates may result in increased smoke levels from residual oils left over from previous cooking cycles.



Unplug and allow the unit to cool completely before cleaning.

Remove the grill plates, the top one first. Pull out and empty drip tray.

Do not immerse the unit in water.



Drip tray and grill plates are dishwasher-safe or can be hand washed.

Do not use steel wool pads or other abrasive cleaners on the cooking surface as they may damage the nonstick coating. To remove cooked-on food, use a plastic bristle brush or nylon mesh pad.



Increase the longevity of the exterior surface by wiping down/along the grain of the stainless steel with a wet paper towel.

Use stainless steel cleaner for deeper clean.



To save space, store unit on its side as shown.

GRILLED BEER BRATS

Prep Time: 5 minutes
Cook Time: 20 minutes on stove
+ 5 minutes on grill
Total Time: 30 minutes
Servings: 10
Serving Size: 1 brat

Ingredients:

2 one-pound packages of brats (5 count packages)
1-2 large yellow onions, sliced
2 light beers (do not use dark beers like a porter or a stout)
4 tbsp unsalted butter

Directions:

1. Place brats in a large pot. Arrange onions over the brats. Pour the beer over the onions and brats.
2. Put pats of butter over the top of the brats.
3. Set the pot over a medium high heat burner. Cook for about 20 minutes.
4. Preheat the grill to 425°F. Place the brats on the grill while keeping the onions and beer on low heat on the stove.
5. Grill the brats for about 5 minutes until a thermometer inserted in the thickest part registers 170°F or above.
6. Once brats are cooked put them in a shallow pan then carefully pour the beer and onions over the top.
7. Serve with buns and use onions as garnish

BACON CHEDDAR CHEESE STUFFED BURGERS

Prep Time: 15 minutes
Cook Time: 5 minutes
Total Time: 20 minutes
Servings: 4
Serving Size: 1 burger

Ingredients:

8 slices bacon
½ onion diced
2 tsp minced garlic
1 lb ground beef
½ cup shredded cheddar cheese
1 tbsp Worcestershire sauce
1 tsp ground black pepper
1 tsp salt

Directions:

1. Par-cook the bacon: Add the bacon to a skillet on the stove over medium heat. Cook 2-3 minutes per side, until the bacon begins to render, but is not totally crispy. The goal is to par-cook the bacon since it'll finish cooking in the stuffed burger patties. Remove from heat. Once cool enough to handle finely chop.
2. Form the burger patties: In a large bowl, combine the ground beef, onion, garlic, bacon, cheese, Worcestershire sauce, salt and pepper. Using your hands, combine the mixture until the bacon and cheese are evenly dispersed. Form 4 equally sized patties by hand or using a burger press.
3. Preheat the grill to the highest setting. Once heated, place the burgers on the grill. Flip halfway through cooking about 4 minutes.
4. Toast the bun then top with burger and toppings of your choice.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

Three-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of the manual.

What does it cover?

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

For how long?

- Three years from the date of original purchase with proof of purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/georgeforeman, or call toll-free **1-800-947-3745**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

How does state law relate to this warranty?

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

What does your warranty not cover?

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

Are there additional warranty exclusions?

- **This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.**

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Al utilizar cualquier aparato eléctrico siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque superficies calientes. Use las asa o las perillas.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable ni los enchufes en agua ni ningún otro líquido. No enjuague ni deje que ningún líquido penetre el aparato. Las piezas removibles pueden ser sumergidas en agua.
- Todo aparato utilizado cerca de los niños o por ellos mismos, requiere la supervisión cercana de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalarlo o retirarle las piezas y antes de limpiarlo.
- No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado o después de presentar un fallo en su funcionamiento o si ha sido dañado de manera alguna. Póngase en contacto con servicio al cliente o llame al número gratis apropiado que aparece en este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto podría ocasionar lesiones personales.
- No utilice en el exterior.
- No permita que el cable toque superficies calientes ni que cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- No coloque el el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente ni dentro de un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Asegúrese de que la placa de cocción andiadherente y la sonda estén ensambladas correctamente en la base (ver la sección de CÓMO USAR).
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o que no tengan experiencia ni conocimiento, a no ser que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que estos no jueguen con el aparato.
- Este aparato no esta diseñado para ser operado por un reloj marcador de tiempo externo o sistema de control remoto.
- Utilice este aparato solo en la posición cerrada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

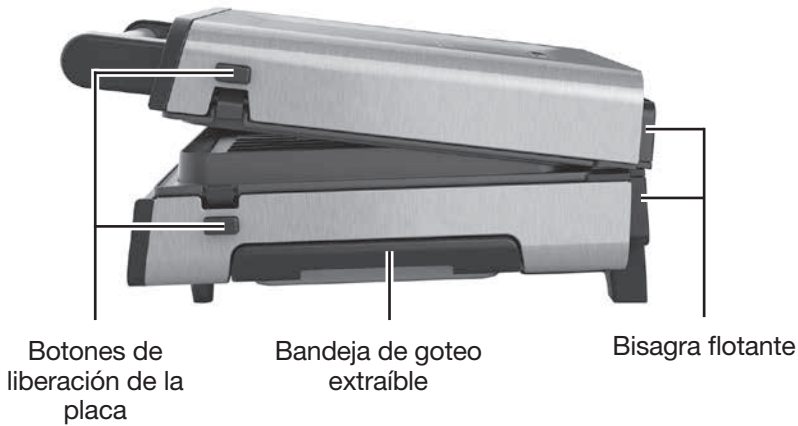
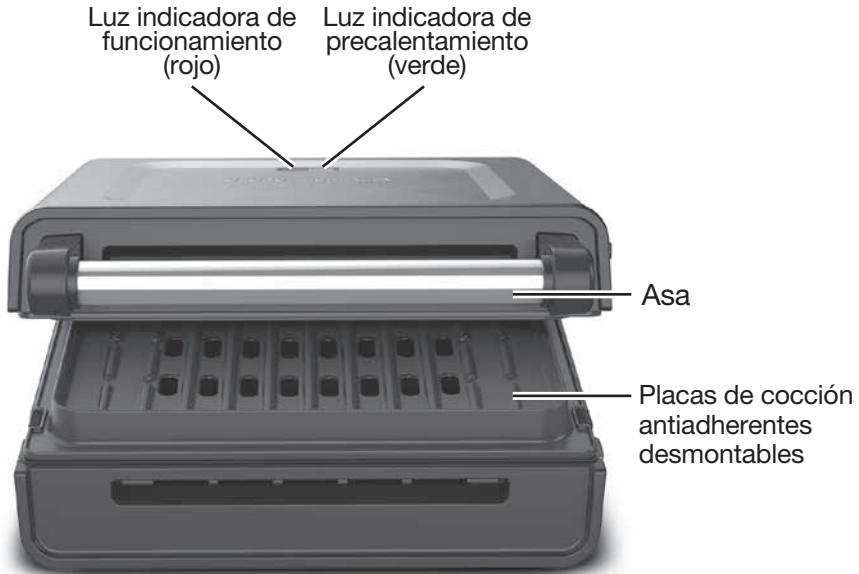
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
 - 3) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

CONOZCA SU PARRILLA



COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

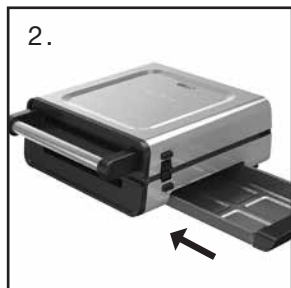
PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/georgeforeman para registrar su garantía.

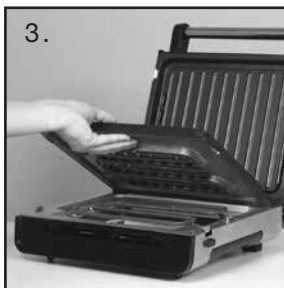
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Lave la placa de cocción, bandeja de goteo y la base en agua caliente y líquido de fregar. Séquelas bien.

Aviso: Cuando utilice la parrilla por primera vez, podría notar humo o un ligero olor durante los primeros minutos si todavía queda aceite en las placas debido al proceso de fabricación. Esto es normal.

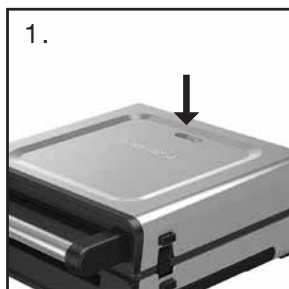


Deslice la bandeja de goteo dentro de la base. La bandeja de goteo siempre debe estar colocada en posición durante la cocción.



Encaje las placas de cocción sobre la base, insertando primero las lengüetas en la parte posterior de la parrilla. Escuchará un sonido de clic cuando las placas estén encajadas correctamente.

PARA OPERAR



1. Enchufe el cable a un tomacorriente estándar. Mantenga cerrada la tapa.

La luz indicadora de encendido se iluminará automáticamente roja.



2. Cuando la luz indicadora de precalentamiento cambie a verde, la unidad está lista para usar.

Coloque los alimentos en las placas de cocción y cierre la tapa.

No retire la bandeja de goteo durante el ciclo de cocción.



3. Permita que los alimentos se cocinen por el tiempo deseado. Consulte la Guía de Cocción (página 12).

Las placas de cocción de contacto cocinan los alimentos por ambos lados: no es necesario voltear el alimento a mitad del ciclo de cocción.

Cuando termine de cocinar, desenchufe el aparato.

BISAGRA FLOTANTE

- La bisagra se ajusta hacia atrás y hacia delante, hacia la izquierda y la derecha para hacer contacto total para los grosores irregulares/disparejos y para cortes de carnes más gruesos.



Consejos

- Para evitar ocasionar daño a la superficie antiadherente, no use aerosol antiadherente, utensilios afilados ni corte los alimentos sobre la superficie de cocción de la unidad. Use utensilios de silicona, goma resistente al calor o de madera.

Precaución

- Debido a que el acabado de algunos mostradores es más afectado por el calor que otros, tenga el cuidado de no colocar la parrilla en superficies donde el calor pueda causar un problema.
- La superficie de cocción está caliente durante su uso.
- No use la parrilla sin la bandeja de goteo, placas de cocción, o la base.

Las parrillas modelos GRS6090B producen hasta 85% menos humo que la parrilla de George Foreman modelo (RPGD3994) cuando se cocinan hamburguesas de res de 1/4 de libra (20% de grasa, 80% magra) con las placas de cocción y bandejas de goteo limpias.

GUÍA DE COCCIÓN

El propósito de la siguiente tabla es para utilizarse solo como una guía. El tiempo de cocción dependerá del grosor de los alimentos. Asegúrese de que sus alimentos estén cocinados, USDA recomienda utilizar un termómetro de carne para comprobar el punto de cocción. Inserte el termómetro de carne en la parte más gruesa de la carne hasta que la temperatura se estabilice. Para mejores resultados, utilice proteínas sin huesos.



HAMBURGESAS (6-8 ONZAS)

Tiempo de cocción: 4-8 minutos
Cocinado a 145°F



SALCHICHA ALEMANA

Tiempo de cocción: 13-16 minutos
Cocinado a 165°F



PECHUGA DE POLLO (6 ONZAS)

Tiempo de cocción: 4-8 minutos
Cocinado a 165°F



SALMÓN (6 ONZAS)

Tiempo de cocción: 6-8 minutos
Cocinado a 145°F



BISTECS (12 ONZAS)

Tiempo de cocción: 8-15 minutos
Cocinado a 145°F



TOCINO

Tiempo de cocción: 8-15 minutos
Cocinado al crujido deseado



CHULETAS DE CERDO (8 ONZAS):

Tiempo de cocción: 10-25 minutos
Cocinado a 145°F



VEGETALES

Tiempo de cocción: 5-8 minutos
Cocinado al punto de cocción deseado

CUIDADO Y LIMPIEZA



Precaución: Para evitar una descarga eléctrica y quemaduras accidentales, desenchufe el aparato del tomacorriente antes de limpiarlo; permita que su parrilla se enfríe completamente.

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Solicite cualquier servicio a personal de servicio calificado.

Nota: La limpieza inadecuada de las placas de cocción podría resultar en un aumento del nivel de humo por los residuos de grasa que hayan quedado de los ciclos de cocción anteriores.



Desenchufe la unidad y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla.

Retire las placas de cocción, la superior primero. Hale hacia afuera y vacíe la bandeja de goteo.

No sumerja la unidad en agua.



La bandeja de goteo y las placas de cocción son aptas para el lavaplatos o pueden lavarse a mano.

No use estropajos de lana ni ningún otro limpiador abrasivo en la superficie de cocción ya que puede dañar el revestimiento antiadherente. Para despegar los alimentos pegados, use un cepillo de cerdas plásticas o un estropajo de malla de nylon.



Aumente la longevidad de la superficie exterior limpiando a través del grano del acero inoxidable con una toalla de papel mojada.

Use un limpiador para acero inoxidable para una limpieza más profunda.



Para ahorrar espacio, almacene la unidad sobre su costado, según es mostrado.

SALCHICHAS ALEMANAS “BEER BRATS” A LA PARRILLA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos on stove
+ 5 minutos on grill

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 10

Porción: 1 salchicha alemana

Ingredientes:

2 one-pound packages of brats (5 count packages)

1-2 large yellow onions, sliced

2 light beers (do not use dark beers like a porter or a stout)

4 tbsp unsalted butter

Preparación

1. Coloque las salchichas alemanas en una olla grande. Acomode las cebollas sobre las salchichas. Vierta la cerveza sobre las cebollas y las salchichas.
2. Coloque partes de la mantequilla sobre las salchichas.
3. Coloque la olla sobre una hornilla a temperatura mediana alta. Cocine por unos 20 minutos.
4. Precaliente la parrilla a 425°F. Coloque las salchichas en la parrilla mientras mantiene las cebollas y la cerveza en la estufa a temperatura baja.
5. Cocine las salchichas por 5 minutos hasta que un termómetro insertado en la parte más gruesa, registre una temperatura de 170°F o más.
6. Una vez que las salchichas estén cocinadas, colóquelas en una bandeja de poca profundidad y con cuidado vierta la cerveza y las cebollas por encima.
7. Sirva con panecillos y use las cebollas como adorno.

HAMBURGUESAS RELLENAS DE QUESO CHEDDAR Y TOCINO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: 10

Porción: 1 salchicha alemana

Ingredientes:

8 tiras de tocino

½ cebolla cortada en cubos

2 cucharaditas de ajo picado

1 libras de carne de res molida

½ taza de queso cheddar rallado

1 cucharada de salsa Worcestershire

1 cucharadita de pimienta molida

1 cucharadita de sal

Preparación

1. Cocine parcialmente el tocino: Agregue el tocino a una sartén en la estufa a temperatura mediana. Cocine 2 a 3 minutos por cada lado hasta que el tocino comience a derretirse, pero no esté completamente crujiente. El objetivo es cocinar el tocino parcialmente ya que este terminará de cocinarse dentro de las hamburguesas rellenas. Retire del calor. Una vez que se haya enfriado lo suficientemente para manipular, córtelo finamente.
2. Forme las hamburguesas: En un recipiente grande, combine la carne de res molida, la cebolla, el ajo, el tocino, el queso, la salsa Worcestershire, la sal y la pimienta. Usando sus manos, combine la mezcla hasta que el tocino y el queso estén dispersados de manera uniforme. Forme 4 hamburguesas de tamaños iguales a mano o usando una aplanadora de hamburguesas.
3. Precaliente la parrilla a la temperatura más alta. Una vez calentada, coloque las hamburguesas en la parrilla. Voltee a mitad de la cocción, aproximadamente 4 minutos.
4. Tueste el panecillo, luego cubra con la hamburguesa y las coberturas deseadas.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Garantía limitada de tres años

(Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá)

Para servicio, reparaciones o cualquier pregunta sobre su electrodoméstico, por favor llame al número 800 adecuado que aparece en esta sección. Por favor **NO** devuelva el producto al lugar donde lo compró. Además, por favor **NO** envíe el producto por correos al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la portada de este manual.

¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Su garantía se extiende por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve su recibo original como prueba compra.
- Para servicio de garantía general, visite www.prodprotect.com/georgeforeman, o llame al número **1-800-947-3745**.
- Si necesita piezas o accesorios, llame al **1-800-738-0245**.

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También podría tener otros derechos que varían de estado a estado o provincia a provincia.

¿Qué no cubre mi garantía?

- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales. (Por favor tenga en cuenta que algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, esta limitación puede no aplicar en su caso.)

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Garantía limitada de tres años (No aplica en Estados Unidos y Canadá)

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- **Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.**

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs.
Mail: postventa@spectrumbrands.com

Bolivia

Atención al consumidor
La Paz: c. Villalobos N°100 esq.
Busch. Miraflores. Tel. (02) 2224924
Santa Cruz: Av. Paraguá C.
Socoris N°2415 (03) 3602002
Cochabamba: c. Uruguay N°211 esq.
Nataníel Aguirre (04) 4501894

Chile

Atención al consumidor
Inversiones la Mundial Ltda.
Dirección: Libertad 790,
Santiago de Chile.
Teléfonos: +56 226820217 - 226810032

Colombia

Spectrum Brands Corp, S.A.S.
Transversal 23 #97-73
Oficinas 403-404-405, Bogotá, Colombia
Línea Servicio al Cliente: 018000510012
Tel. (506) 2233-1361
ryasasanjosel@gmail.com

Costa Rica

RYASA
San Jose centro -
El Parque La Merced: San José,
calle 10 avenidas 2 y 4
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza lasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblack
Calle San Antonio Abad,
Colonia Lisboa
No 2936
San Salvador,
Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11
Centro comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula,
B Los Andes,
2 calle-entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermercados
Centro comercial El dorado,
Plaza Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo
Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República
Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza
Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

COMERCIALIZADO POR:

SPECTRUM BRANDS DE MEXICO, S.A. DE C.V.
Avenida 1° de Mayo No. 120 Piso 7, Oficina
702. Colonia San Andres Atoto, C.P.53500
Naucalpan de Juárez, Estado de México,
México Tel. 01-800-714-2503

SERVICIO Y REPARACIÓN

Art. 123 No. 95 Col. Centro, C.P. 06050 Deleg.
Cuahtemoc SERVICIO AL CONSUMIDOR,

VENTA DE REFACCIONES Y ACCESORIOS

01 800 714 2503

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.

Av. Del Libertador 6810,

piso 2 dpto. A

1429, CABA, Argentina

+ 54 11 5353-9500

CUIT: 30-70706168-1

Importador N° # 76983

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

AIDISA BOLIVIA S.A.

Av. Chacaltaya No. 2141- Zona

Achachicala La Paz, Bolivia.

Teléfono (591)2- 2305353

NIT 1020647023,

Resolución Ministerial 0661-12.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

GRS6090B 1500 W 120 V ~ 60 Hz

At the end of this product's life, you can mail it to Spectrum Brands at
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 marked "Product Takeback: Please Recycle!"

Al final de la vida útil de este producto, puede enviarlo por correo a Spectrum Brands,
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 marcado "Product Takeback: Please Recycle!"

USA 1-800-947-3745

Accessories/Parts 1-800-738-0245

Register your product at www.prodprotect.com/georgeforeman

EE.UU 1-800-947-3745

Accesorios/Partes 1-800-738-0245

Registre su producto a www.prodprotect.com/georgeforeman

Made in China.

Fabricado en China.

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Inversiones la Mundial Ltda.

Rut: 78.146.900-9

Libertad 790, Santiago – Chile

Fono: (562) 26810217 info@ilm.cl

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Spectrum Brands de México, SA de C.V

Avenida 1° de Mayo No. 120

Piso 7, Oficina 702. Colonia San Andres Atoto,

C.P. 53500 Naucalpan de Juárez,

Estado de México, México

Para atención de garantía marque:

01 (800) 714 2503

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Spectrum Brands Corp, S.A.S.

Transversal 23 #97-73

Oficinas 403-404-405, Bogotá, Colombia

Línea Servicio al Cliente: 018000510012

Tel. (506) 2233-1361

ryasasanjose1@gmail.com

® Registered Trademark and ™ Trademark of Spectrum Brands, Inc.

Los símbolos ® y ™, respectivamente, indican una marca registrada y una marca comercial de Spectrum Brands, Inc.

© 2022 Spectrum Brands, Inc. All rights reserved / Todos los derechos reservados.
Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562



T22-9001746-H
29252 E/S