

# GEORGE FOREMAN®

GRV6090B  
GRV6090BC



CONTACT SMOKELESS GRILL  
PARRILLA DE CONTACTO SIN HUMO  
GRIL DE CONTACT SANS FUMÉE

USE AND CARE MANUAL  
MANUAL DE USO Y CUIDADO  
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



[www.georgeforemancooking.com](http://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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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 and drip tray are assembled to the base properly (see HOW TO USE).
- To disconnect, turn the Temperature Control Dial to OFF, then remove plug from wall outlet.
- 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.
- To protect against electrical shock do not immerse the appliance, cord, or plugs in water or other liquids.
- 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.

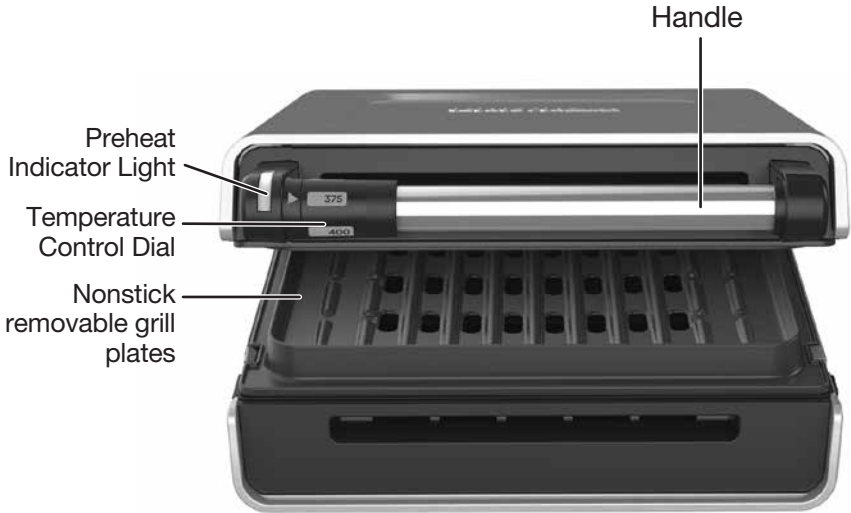
### ELECTRICAL CORD

- 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

GRV6090B



## HOW TO USE

This product is for household use only.

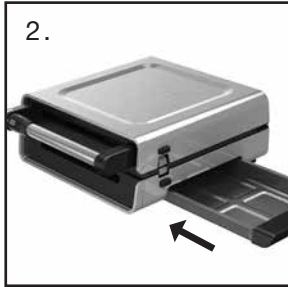
## GETTING STARTED

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

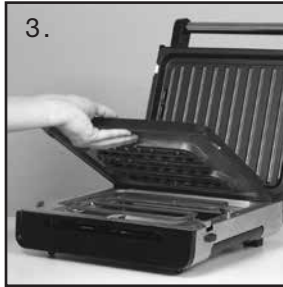
## BEFORE FIRST USE

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.



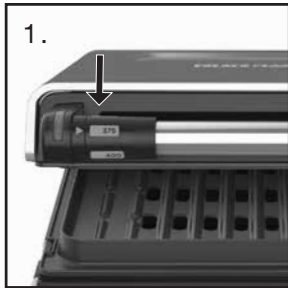
Slide drip tray into base. The drip tray must always be in place during cooking.



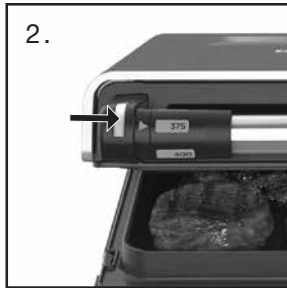
Fit the grill plates onto the base by first inserting tabs at back of grill. Plates will click when correctly attached.

## TO OPERATE

1. Plug the cord into a standard electrical outlet.



Plug the cord into a standard electrical outlet. Keep the lid closed. Set temperature using temperature control dial. Align arrow to desired temperature. See Cooking Guide (page 5) for temperature suggestions. Preheat indicator light will be **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 Guide (page 5) for cooking suggestions. Contact grill plates cook food from both sides, so there is no need to flip food halfway through cooking. To disconnect, turn the Temperature Control Dial to OFF, then remove plug from wall outlet.

## 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 GRV6090B smokeless grill produces up to 85% less smoke than the George Foreman indoor/outdoor grill (GFO201) 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.



### BEEF HAMBURGER (4 OZ)

Temp: 425°F  
Grill time: 4-8 min.  
Cooked to 145°F



### BRATWURSTS

Temp: 425°F  
Grill time: 13-16 min.  
Cooked to 160°F



### CHICKEN BREAST (4 OZ)

Temp: 425°F  
Grill time: 4-8 min.  
Cooked to 165°F



### SALMON (6 OZ)

Temp: 400°F  
Grill time: 6-8 min.  
Cooked to 145°F



### STEAK (12 OZ)

Temp: 425°F  
Grill time: 6-10 min.  
Cooked to 145°F



### BACON

Temp: 375°F  
Grill time: 8-15 min.  
Cook to desired crispness



### PORK CHOP (8 OZ)

Temp: 425°F  
Grill time: 8-12 min.  
Cooked to 145°F



### VEGETABLES

Temp: 375°F  
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 BALSAMIC FLANK STEAK

Prep Time: 5 minutes

Cook Time: 8 minutes

Total Time: 13 minutes

Servings: 4

Serving Size: about 4 oz. of steak

### Ingredients:

2 tsp minced garlic

¼ cup balsamic vinegar

2 tsp ketchup

¼ cup soy sauce

¼ cup Worcestershire sauce

¼ cup olive oil

Salt and pepper to taste

1 lb. flank steak

### Directions:

1. Combine garlic, balsamic vinegar, ketchup, soy sauce, Worcestershire sauce, olive oil, salt and pepper in a gallon sized freezer bag. Close the bag and shake until ingredients are combined. Open the bag and place the flank steak inside. Put in the refrigerator for at least 4 hours, flipping occasionally, and up to overnight.
2. Preheat grill when ready to cook the flank steak. Set the grill to 425F. Once hot, place flank steak on the grill. Cook for about 8 minutes or until a thermometer inserted in the thickest part registers 135F or above. Note: 135F is medium rare, you can adjust the time based on how well done you want the flank steak.
3. Serving suggestions: can slice and serve on top of a salad; can slice and put in a wrap with your favorite vegetables; or you can slice and put on a pizza with sautéed onions and peppers and provolone cheese.

## MUSHROOM SWISS BURGERS

Prep Time: 15 minutes

Cook Time: 5 minutes

Total Time: 20 minutes

Servings: 4

Serving Size: 1 burger

### Ingredients:

2 tbsp olive oil

16 oz sliced mushrooms

1 half of a large onion diced

2 tbsp minced garlic

Salt and pepper to taste

2 lbs. ground beef

4 slices of Swiss Cheese

4 Brioche hamburger buns

### Directions:

1. In a sauté pan, heat the oil over high heat. Add the mushrooms and onions; season with salt and pepper to taste; sauté until they start to caramelize then add the garlic. Sauté for another 30 seconds to 1 minute. Set aside to cool.
2. In a large bowl, combine the ground beef, the cooled mushroom mixture and a little salt and pepper. Mix well with your hands then shape into 4 patties about 8 ounces each.
3. Preheat the grill to 425F. Once grill is hot place the patties on the grill. Cook until desired doneness, about 4-7 minutes, depending on how well-done you want your burger. As soon as you pull the burger off of the grill, add the slice of cheese. The cheese will melt from the heat of the burger.
4. To assemble the burger: Place the burger on the bun and add your desired toppings for the burger.

# 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, Empower Brands, LLC'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](http://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.
- Este aparato no está diseñado para ser operado por un reloj marcador de tiempo externo o sistema de control remoto.
- 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 instalarle o retirar 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 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 antiadherente y la bandeja de goteo extraíble estén ensambladas correctamente en la base (ver la sección de CÓMO USAR).
- Para desconectar, gire el dial de control de temperatura hasta la posición de apagado (OFF), luego retire el enchufe del tomacorriente.
- 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.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable ni los enchufes en agua ni ningún otro líquido.
- 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

GRV6090B



## COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

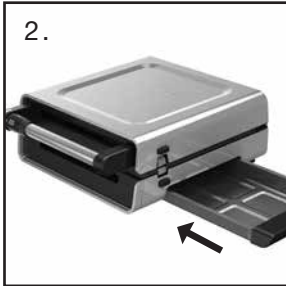
### PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://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.

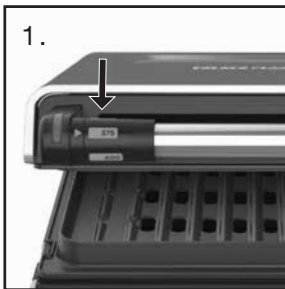


Deslice la bandeja de goteo dentro de la base. La bandeja de goteo siempre debe estar colocada en posición durante la cocción.



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



Enchufe el cable a un tomacorriente estándar. Ajuste la temperatura usando el dial de control de temperatura. Alinee la flecha con la temperatura deseada. Consulte la Guía de Cocción (página 12). Cuando termine de temperatura.

Mantenga cerrada la tapa.

La luz indicadora de la precalentamiento se iluminará **ROJA**.



Cuando la luz indicadora de precalentamiento cambie a **VERDE**, la unidad está lista para usar.

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

No retire la bandeja de goteo durante el ciclo cocción.



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

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

Para desconectar, gire el dial de control de temperatura hasta la posición de apagado (OFF), luego retire el enchufe del tomacorriente.

## 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 GRV6090B producen hasta 85% menos humo que la parrilla para interior/inferior de George Foreman (GFO201) 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.



### HAMBURGESAS (4 ONZAS)

Temp: 425°F  
Tiempo de cocción: 4-8 minutos  
Cocinado a 165°F



### SALCHICHA ALEMANA

Temp: 425°F  
Tiempo de cocción: 13-16 minutos  
Cocinado a 165°F



### PECHUGA DE POLLO (4 ONZAS)

Temp: 425°F  
Tiempo de cocción: 4-8 minutos  
Cocinado a 165°F



### SALMÓN (6 ONZAS)

Temp: 400°F  
Tiempo de cocción: 6-8 minutos  
Cocinado a 165°F



### BISTECS (12 ONZAS)

Temp: 425°F  
Tiempo de cocción: 6-10 minutos  
Cocinado a 165°F



### TOCINO

Temp: 375°F  
Tiempo de cocción: 8-15 minutos  
Cocinado al crujido deseado



### CHULETAS DE CERDO (8 ONZAS):

Temp: 425°F  
Tiempo de cocción: 8-12 minutos  
Cocinado a 165°F



### VEGETALES

Temp: 375°F  
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.

## **BISTEC DE FALDA A LA PARRILLA CON VINAGRE BALSÁMICO**

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 8 minutos

Tiempo total: 13 minutos

Porciones: 4

Porción: aprox. 4 onzas de bistec

### **Ingredientes:**

2 cucharaditas de ajo picado  
¼ taza de vinagre balsámico  
2 cucharaditas de cátsup  
¼ taza de salsa de soya  
¼ taza de salsa Worcestershire  
¼ taza de aceite de oliva  
Sal y pimienta al gusto  
1 libra de bistec de falda

### **Preparación:**

1. Combine el ajo, el vinagre balsámico, el cátsup, la salsa de soya, la salsa Worcestershire, el aceite de oliva, la sal y la pimienta en una bolsa para congelador de un galón de capacidad. Cierre la bolsa y sacuda hasta que los ingredientes estén mezclados. Abra la bolsa y coloque adentro el bistec de falda. Coloque en el refrigerador por un mínimo de 4 horas, volteando de vez en cuando, y hasta durante toda la noche.
2. Precaliente la parrilla cuando esté listo para cocinar el bistec. Ajuste la parrilla a 425F. Una vez que se caliente, coloque el bistec de falda en la parrilla. Cocine por unos 8 minutos o hasta que un termómetro insertado en la parte más gruesa del bistec, registre una temperatura de 135F o más. Nota: La temperatura de 135F es el término medio crudo, puede ajustar el tiempo basado en cuan bien cocinado desea el bistec.
3. Sugerencia para servir: Puede cortar en rebanadas y servir encima de una ensalada; puede cortar y colocar en un wrap con sus vegetales favoritos o puede cortar y colocar sobre una pizza con cebollas sofritas, pimientos y queso provolone.

## **HAMBURGUESA CON CHAMPIÑONES Y QUESO SUIZO**

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: 4

Porción: 1 hamburguesa

### **Ingredientes:**

2 cucharadas de aceite de oliva  
16 onzas de champiñones rebanados  
1 mitad de una cebolla grande, cortada en cubos  
2 cucharadas de ajo picado  
Sal y pimienta al gusto  
2 libras de carne de res molida  
4 rebanadas de queso suizo  
4 panes brioche para hamburguesas

### **Preparación:**

1. En una olla, caliente el aceite a temperatura alta. Agregue los champiñones y las cebollas; sazone con sal y pimienta al gusto; sofría hasta que comiencen a caramelizarse y luego agregue el ajo. Sofría de 30 segundos a 1 minuto más. Deje a un lado para que se enfríe.
2. En un recipiente grande, combine la carne de res molida, la mezcla de los champiñones enfiada y un poco de sal y pimienta. Mézclelos bien con sus manos y luego forme en 4 hamburguesas, cada una aproximadamente 8 onzas.
3. Precaliente la parrilla a 425F. Una vez que la parrilla esté caliente, coloque las hamburguesas en la parrilla. Cocine hasta alcanzar el punto de cocción deseado, aproximadamente 4 a 7 minutos, dependiendo de cuan bien cocinado desea su hamburguesa. Tan pronto como retire la hamburguesa de la parrilla, agregue una rebanada de queso. El queso se derretirá por el calor de la hamburguesa.
4. Para componer la hamburguesa: Coloque la hamburguesa en el pan y agregue sus 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 Empower Brands, LLC 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](http://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  
ryasasanjose1@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 Iasso.  
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**

Supermarcas  
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

# VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION, IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service à la clientèle ou composer le numéro sans frais approprié indiqué dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon toucher aux surfaces chaudes ou pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- S'assurer que la plaque antiadhésive du gril et le plateau d'égouttage sont correctement assemblés à la base (voir UTILISATION).
- Pour débrancher l'appareil, tournez le cadran de réglage de la température en position d'arrêt (OFF), puis retirez la fiche de la prise de courant.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant murale.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Afin d'éviter les risques de décharge électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Utiliser cet appareil seulement lorsqu'il est fermé.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

### FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

### VIS INVOLABLE

Avertissement : Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

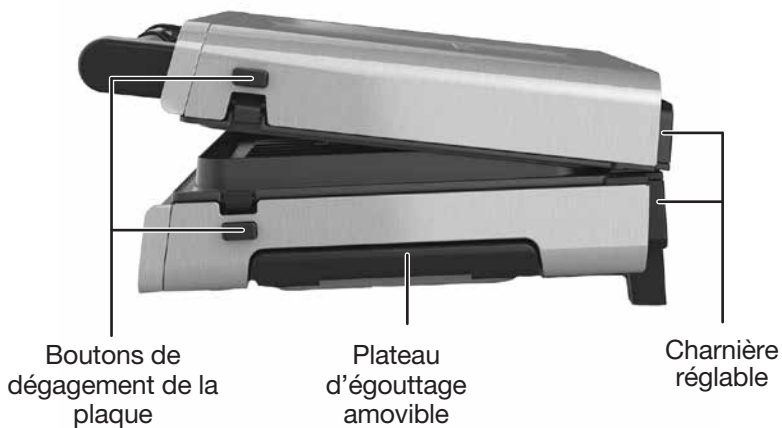
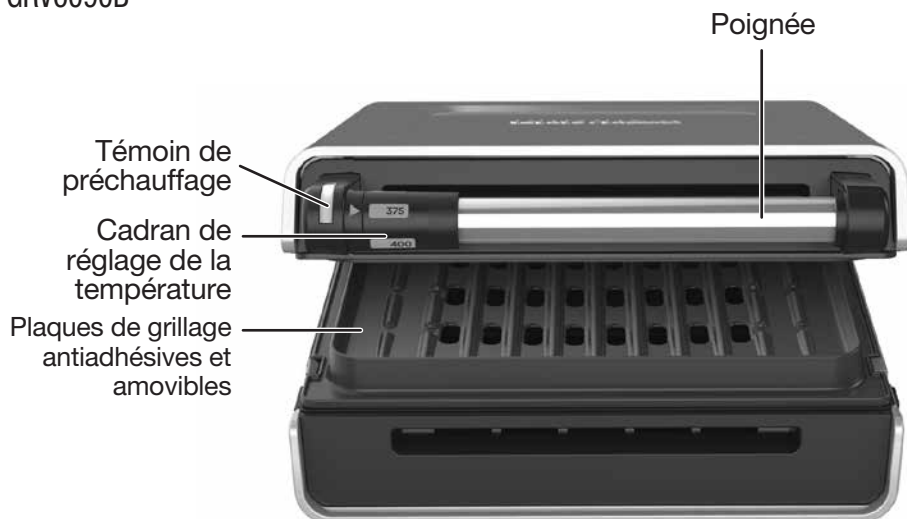
### CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmele ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
  - 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
  - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
  - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

**Remarque :** Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

## FAMILIARISATION AVEC VOTRE GRIL

GRV6090B



## UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

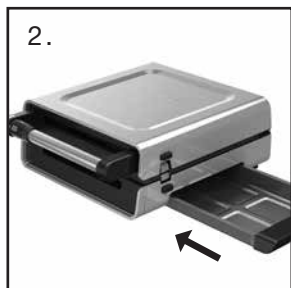
### POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman) pour enregistrer la garantie.

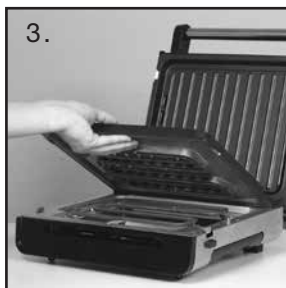
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Laver la plaque de cuisson, le plateau d'égouttage et la base avec de l'eau tiède savonneuse. Bien sécher.

*Avertissement : À la première utilisation, il est possible que de la fumée ou une légère odeur se dégage du gril pendant les premières minutes si les plaques contiennent encore de l'huile appliquée durant la fabrication. Ce phénomène est normal.*



Insérer le plateau d'égouttage dans la base. *Le plateau d'égouttage doit toujours être en place pendant la cuisson.*



Placer les plaques de grillage sur la base en insérant d'abord les languettes vers l'arrière du gril. Vous entendrez un déclic lorsque les plaques seront correctement installées.

## UTILISATION



1. Brancher le cordon dans une prise électrique standard. Régler la température à l'aide du cadran de réglage de la température. Orienter la flèche vers la température désirée. Voir le Guide de cuisson (page 22) pour obtenir des suggestions relatives à la température.

Garder le couvercle fermé.

Le Témoin de préchauffage deviendra **ROUGE**.



2. L'appareil est prêt lorsque le témoin de préchauffage devient **VERT**.

Placer les aliments sur les plaques de grillage et fermer le couvercle.

**Ne pas retirer le plateau d'égouttage pendant la cuisson.**



3. Laisser les aliments cuire pendant le temps de cuisson désiré. Voir le Guide de cuisson (page 22) pour obtenir des suggestions relatives à la cuisson.

Les plaques de grillage double face cuisent les aliments des deux côtés : nul besoin de retourner les aliments à mi-cuisson.

Pour débrancher l'appareil, tournez le cadran de réglage de la température en position d'arrêt (OFF), puis retirez la fiche de la prise de courant.

## CHARNIÈRE RÉGLABLE

- La charnière s'ajuste d'avant en arrière et de gauche à droite pour permettre le plein contact avec les coupes de viande d'épaisseur inégale et plus épaisses.



### Conseils

- Pour éviter d'endommager la surface antiadhésive, ne pas utiliser d'aérosol antiadhésif ou d'ustensiles tranchants, et ne pas découper d'aliments sur la surface de cuisson de l'appareil. Utiliser des ustensiles en silicone, en caoutchouc résistant à la chaleur ou en bois.

### Mise en garde

- Comme certaines surfaces de comptoir sont plus sensibles à la chaleur que d'autres, ne pas placer le gril sur des surfaces où la chaleur pourrait causer des dommages.
- Les surfaces du gril sont très chaudes durant l'utilisation.
- Ne pas utiliser le gril sans le plateau d'égouttage, plaques de grillage, ou la base.

Les grils GRV6090B produisent jusqu'à 85 % moins de fumée que le gril d'intérieur/d'extérieur George Foreman (GFO201) lors du grillage de burgers au bœuf de 113 g (1/4 lb) (20 % de matières grasses, 80 % de viande maigre) avec des plaques et des plateaux d'égouttage propres.

## GUIDE DE CUISSON

*Le tableau suivant est fourni uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. Pour s'assurer que les aliments sont cuits, la USDA recommande d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier si les aliments ont atteint leur point de cuisson. Insérer le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse de la viande et attendre que la température se stabilise.*



### HAMBURGER (115 G/4 OZ)

Temp. : 220 °C (425 °F)  
Temps de grillage : 4-8 min.  
Cuite à 74 °C (165 °F)



### SAUCISSES BRATWURST

Temp. : 220 °C (425 °F)  
Temps de grillage : 13-16 min.  
Cuite à 72 °C (160 °F)



### POITRINE DE POULET (115 G/4 OZ)

Temp. : 220 °C (425 °F)  
Temps de grillage : 4-8 min.  
Cuite à 74 °C (165 °F)



### SAUMON (170 G/6 OZ)

Temp. : 205 °C (400 °F)  
Temps de grillage : 6-8 min.  
Cuite à 63 °C (145 °F)



### BIFTECK (340 G/12 OZ)

Temp. : 220 °C (425 °F)  
Temps de grillage : 6-10 min.  
Cuite à 63 °C (145 °F)



### BACON

Temp. : 190 °C (375 °F)  
Temps de grillage : 8-15 min.  
Cuit jusqu'à la consistance croustillante désirée



### CÔTELETTES DE PORC (225 G/8 OZ)

Temp. : 220 °C (425 °F)  
Temps de grillage : 8-12 min.  
Cuite à 63 °C (145 °F)



### LÉGUMES

Temp. : 190 °C (375 °F)  
Temps de grillage : 5-8 min.  
Cuits jusqu'à la cuisson désirée

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**Mise en garde : pour éviter les décharges électriques et les brûlures accidentelles, débrancher l'appareil de la prise de courant avant le nettoyage et laisser refroidir le gril complètement.**

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En confier la réparation à un technicien qualifié.

**Remarque :** Si les plaques de grillage ne sont pas bien nettoyées, davantage de fumée pourrait se dégager lors de la cuisson à cause des huiles laissées lors des cuissons précédentes.



Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

Retirer les plaques de grillage, en commençant par celle du haut.

Retirer et vider le plateau d'égouttage. Ne pas immerger l'appareil.



Le plateau d'égouttage et les plaques de grillage sont lavables au lave-vaisselle ou à la main.

*Ne pas utiliser de laine d'acier ou d'autres produits nettoyants abrasifs sur les surfaces de cuisson, car ils pourraient endommager la surface antiadhésive. Pour retirer les aliments collés sur les surfaces de cuisson, utiliser une brosse en plastique ou un tampon à récurer en nylon.*



Améliorer la durée de vie de la surface extérieure en l'essuyant dans le sens du grain de l'acier inoxydable à l'aide d'un essuie-tout humide.

Utiliser un nettoyant pour acier inoxydable pour un nettoyage en profondeur.



Pour économiser de l'espace, ranger l'appareil sur le côté, comme illustré.

## **BIFTECK DE FLANC GRILLÉ AU VINAIGRE BALSAMIQUE**

**Temps de préparation :** 5 minutes

**Temps de cuisson :** 8 minutes

**Temps total :** 13 minutes

**Portion :** environ 115 g (4 oz) de steak

### **Ingrédients :**

10 ml (2 c. à thé) d'ail émincé  
60 ml (1/4 tasse) de vinaigre balsamique  
10 ml (2 c. à thé) de ketchup  
60 ml (1/4 tasse) de sauce de soja  
60 ml (1/4 tasse) de sauce Worcestershire  
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive  
Sel et poivre au goût  
2,2 kg (1 lb) de bifteck de flanc

### **Directives :**

1. Placer l'ail, le vinaigre balsamique, le ketchup, la sauce de soja, la sauce Worcestershire, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans un sac de congélation de 4 litres (1 gallon). Fermer le sac et agiter jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés. Ouvrir le sac et déposer le steak de flanc à l'intérieur. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou pendant la nuit en le retournant de temps en temps.
2. Préchauffer le gril lorsque vous êtes prêt à cuire le steak de flanc. Régler le gril à 220 °C (425 °F). Lorsque le gril est chaud, y déposer le steak de flanc. Cuire environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la partie la plus épaisse du steak indique 57 °C (135 °F) ou plus. Remarque : Une température de 57 °C (135 °F) indique une cuisson mi-saignante; vous pouvez ajuster le temps en fonction du degré de cuisson que vous souhaitez obtenir pour le steak de flanc.
3. Suggestions : peut être tranché et servi sur une salade; peut être tranché et servi dans un sandwich roulé avec vos légumes préférés; peut aussi être tranché et déposé sur une pizza avec des oignons et des poivrons sautés et du fromage provolone.

## **MUSHROOM SWISS BURGERS**

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Temps de cuisson :** 5 minutes

**Temps total :** 20 minutes

**Portions :** 1 hamburger

### **Ingrédients :**

30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive  
455 g (16 oz) de champignons tranchés  
1 moitié d'un gros oignon coupé en dés  
30 ml (2 c. à table) d'ail émincé  
Sel et poivre au goût  
0,9 kg (2 lb) de bœuf haché  
4 tranches de fromage suisse  
4 pains à hamburgers briochés

### **Directives :**

1. Dans un plat à sauter, faire chauffer l'huile à feu vif. Ajouter les champignons et les oignons; assaisonner de sel et de poivre au goût; faire sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils commencent à caraméliser, puis ajouter l'ail. Faire sauter de 30 secondes à 1 minute de plus. Réserver pour laisser refroidir.
2. Dans un grand bol, déposer le bœuf haché, le mélange de champignons et un peu de sel et de poivre. Bien mélanger avec vos mains puis former 4 galettes d'environ 225 grammes (8 onces) chacune.
3. Préchauffer le gril à 220 °C (425 °F). Placer les galettes sur le gril une fois que celui-ci est chaud. Cuire jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée, de 4 à 7 minutes environ, en fonction du degré de cuisson que vous souhaitez obtenir pour votre hamburger. Ajouter la tranche de fromage dès que vous retirez le hamburger du gril. Le fromage fondra grâce à la chaleur du hamburger.
4. Pour assembler le hamburger : Placer la galette sur le pain et ajouter les garnitures de votre choix pour le hamburger.

# INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

## **Garantie limitée de trois ans**

### **(Valable seulement au Canada et aux États-Unis)**

Pour faire entretenir ou réparer l'appareil, ou pour toute question concernant votre appareil, composez le numéro 1-800 pertinent qui figure dans cette section. Prière de **NE PAS** retourner l'appareil à l'endroit où il a été acheté. De plus, prière de **NE PAS** envoyer l'appareil par la poste au fabricant, ni l'apporter à un centre de service. Vous pouvez aussi consulter le site Web indiqué sur la page couverture du présent guide.

### **Que couvre la garantie?**

- La garantie couvre tout défaut de matériaux et de fabrication; toutefois, la responsabilité de Empower Brands, LLC ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

### **Quelle est la période de garantie?**

- Trois ans à compter de la date d'achat originale, preuve d'achat à l'appui.

### **Quelle aide offrons-nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

### **Que ferons-nous pour vous aider?**

- Conservez votre reçu comme preuve d'achat.
- Visitez notre site Web de service en ligne au [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman), ou appelez à notre numéro sans frais, **1-800-947-3745**, pour obtenir du service général sous garantie.
- Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, veuillez appeler au **1-800-738-0245**.

### **Que stipule la législation d'État relativement à cette garantie?**

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État et la province.

### **Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie?**

- Les dommages attribuables à l'usage commercial.
- Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, à l'abus ou à la négligence.
- Les appareils qui ont été modifiés de quelque façon que ce soit.
- Les produits utilisés ou réparés à l'extérieur du pays d'achat.
- Les pièces en verre et les accessoires qui sont emballés avec l'appareil.
- Les coûts de manutention et d'expédition liés au remplacement de l'appareil.
- Les dommages indirects ou accessoires (il est toutefois à noter que certains États interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, de sorte que cette restriction pourrait ne pas s'appliquer à vous).

### **Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?**

- **La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.**



**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.  
Cuauhtemoc 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.

**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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

GRV6090B 1500 W 120 V ~ 60 Hz

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

À la fin de la durée utile de ce produit, vous pouvez le poster à Empower Brands, LLC au  
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 en indiquant sur la boîte « Product Takeback: Please Recycle! »





USA/Canada 1-800-947-3745  
Accessories/Parts 1-800-738-0245  
Register your product at [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman)

EE.UU./Canadá 1-800-947-3745  
Accesorios/Partes 1-800-738-0245  
Registre su producto a [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman)

EE.UU./Canadá 1-800-947-3745  
Accessoires/Pièces 1-800-738-0245  
inscrire votre produit en ligne, [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman)

Made in China.  
Fabricado en China.  
Fabriqué en Chine.

® Registered Trademark and ™ Trademark of Empower Brands, LLC

Los símbolos ® y ™, respectivamente, indican una marca registrada y una marca comercial de Empower Brands, LLC

Les symboles ® et ™ indiquent respectivement une marque déposée et une marque de commerce de Empower Brands, LLC

© 2022 Empower Brands, LLC. All rights reserved /  
Todos los derechos reservados / Tous droits réservés.  
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562



T22-9001747-C  
E/S/F 29253