

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# George Foreman GFG240X Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GFG240X](#)



[Find Your George Foreman Grill Parts - Select From 307 Models](#)

----- Manual continues below -----

# GEORGE FOREMAN®

## DUAL SURFACE

GRIDDLE + GRILL™

## PARRILLA + PLANCHA

DE DOBLE SUPERFICIE

## PLAQUE CHAUFFANTE + GRIL

À DEUX SURFACES



GFG240X

**Register your product at**

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

**Registre su producto a**

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

**Enregistrez le produit en ligne á**

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)



[www.georgeforemancooking.com](http://www.georgeforemancooking.com)

## 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 cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the number listed in this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

### **POLARIZED PLUG (USA/MEXICO)**

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.

### **GROUNDING PLUG (CANADA)**

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

### **TAMPER-RESISTANT SCREW**

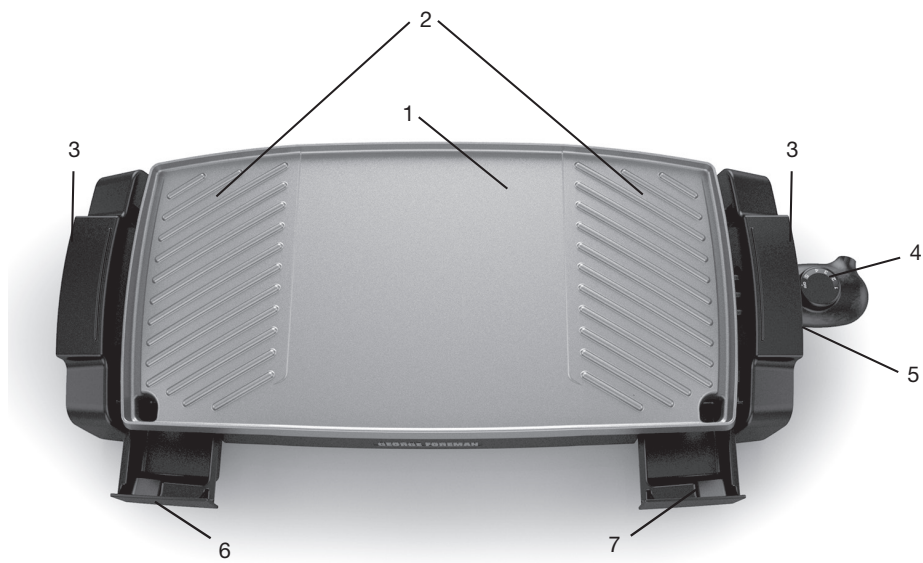
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

### **ELECTRICAL CORD**

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If an extension cord is used:
  - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord.
  - c) The longer 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 unintentionally tripped over.

**Note:** If the power cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

# GETTING TO KNOW YOUR DUAL SURFACE GRIDDLE + GRILL™



- 1. Griddle surface
- 2. Sloped grill surfaces
- 3. Handles
- †4. Temperature control probe  
(Part # GFG240-01)
- 5. Probe receptacle

- †6. Removable drip tray (left)  
(Part # GFG240-02)
- †7. Removable drip tray (right)  
(Part # GFG240-03)

**Note:** † indicates consumer  
replaceable/removable parts

## 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/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
- Before first use, wipe the cooking surface with a damp cloth or sponge and wash two removable drip trays according to the instructions in the CARE AND CLEANING section of this manual.

**Important:** Do not immerse temperature control probe in water or any other liquid. To clean, wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

**Caution:** Some counter top finishes are more affected by heat than others; make sure the counter top surface can withstand temperatures of 150°F to prevent discoloration or other damage to counter top surface.

## USING YOUR DUAL SURFACE GRIDDLE + GRILL™

This George Foreman Dual Surface Griddle + Grill™ features a flat cooking surface in the center to griddle your favorite foods, and two sloped grilling surfaces to draw away the fat for fast and healthy meals.

1. Slide the removable drip trays into place in the two front sides of the unit.
2. To preheat: Turn the temperature control knob to the OFF position. Insert the temperature control probe into the probe receptacle. Plug the cord into a standard electrical cord outlet. Select the desired temperature setting on the temperature control probe. The power light on the temperature control will illuminate.

**Note:** The power light will cycle on and off, as needed, to maintain the set temperature.

3. Allow the unit to preheat. The unit is preheated when the light turns off.
4. Carefully place items to be cooked on the desired cooking surface. The flat center of the unit is ideal for griddled foods, such as pancakes, eggs, and French toast. The two, sloped surfaces are ideal for grilling foods and draining fat.
5. Allow food to cook, turning halfway through cooking time, if needed.

**Important:** Do not leave appliance unattended during use!

6. When finished cooking, turn the temperature control knob to the OFF position. Disconnect plug from wall outlet.
7. Remove food using silicone, plastic or wooden utensils to prevent scratching the cooking surface. Never use metal tongs, forks or knives as these can damage the coating.
8. Cool appliance completely before cleaning.

## COOKING GUIDE

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

FOOD	TEMPERATURE SETTING	COOKING SURFACE	COOK TIME	COMMENTS
Bacon	#4	Griddle or Grill	10-12 min. turning occasionally	
Raw Pork Sausage Patties	#4	Griddle or Grill	5-6 min. each side	Cook sausages to an internal temperature of at least 160°F
Eggs, fried	#3	Griddle	2 min. then flip and cook to desired doneness.	Add butter or oil to griddle before cooking
Pancakes	#4	Griddle	3 min. on each side	Pancakes are ready to turn when bottoms are brown and surface bubbles begin to pop.
French Toast	#5	Griddle	2-3 min. per side	
Hash Brown Potatoes (refrigerated)	#4	Griddle	12-14 min. or until golden brown	Heat oil on griddle before adding potatoes
Grilled sandwiches	#3	Griddle or Grill	4-5 min. per side	
Hamburgers	#5	Grill	7-9 min. per side	Cook to a minimum temperature of 160°F
Hot Dogs	#5	Griddle or Grill	3-4 min. turning for even browning	Cook to a minimum temperature of 145°F
Lean, boneless steak (NY Strip, Sirloin, Tenderloin)	#5	Grill	<b>Medium rare</b> (130-140°F) 3-4 min. per side <b>Medium</b> (140-150°F) 4-6 min. per side <b>Medium well</b> (155-160°F) 6-8 min. per side	Based on 3/4-inch thickness. For a juicier steak, let rest 2-3 min. before serving.
Boneless Chicken	#5	Grill	10-12 min. per side	Cook to a minimum temperature of 165°F
Salmon fillets (5 oz.), skinless	#5	Grill	3-4 min. per side or until a minimum of 145°F	Brush surface of salmon with oil before grilling
Raw Shrimp	#5	Grill	2-3 min. per side or until pink	Toss shrimp with a little salt before grilling.

## CARE AND CLEANING



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

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

1. Empty the drip trays, clean with warm, soapy water. Wipe dry.
2. Wipe outside of unit with a warm, wet sponge. Dry with soft, dry cloth.
3. DO NOT use steel wool, abrasive scouring pads or abrasive cleaners on any part of the grill.
4. DO NOT immerse grill or probe in water or any other liquid.
5. Any servicing requiring disassembly, other than the above cleaning, must be performed by qualified service personnel.

## RECIPES

### REUBEN SANDWICH

Prep time: 10 min.

Total time: 15 min.

Servings: 2 sandwiches

#### Ingredients:

- 2 Tbsp. Thousand Island dressing
- 1 tsp. ketchup
- 4 slices rye bread
- 1 Tbsp. butter, softened
- 1/4 lb. sliced corned beef
- 1/4 cup sauerkraut, well drained
- 2 slices Swiss cheese

#### Directions:

Preheat griddle on setting #3.

Mix dressing and ketchup; set aside.

Spread each bread slice with butter on one side only. Place bread slices buttered side down on grill portion of griddle. Grill 3 to 4 min. or until golden brown.

Place meat and sauerkraut on center portion of griddle; heat 3 to 4 min.

Fill bread slices with meat, sauerkraut, cheese and dressing mixture.

**TIP:** Make your Reuben a Rachel by substituting thinly sliced turkey for corned beef.

## CHICKEN FAJITAS

Prep time: 25 min. (including refrigeration time)

Total time: 35 min.

Servings: 8

### Ingredients:

- 2 Tbsp. vegetable oil
- 1 medium green bell pepper, cored, seeded and cut into strips
- 1 medium red bell pepper, cored, seeded and cut into strips
- 1 medium onion, sliced
- 1 tsp. paprika
- 1 tsp. chili powder
- 1 tsp. cumin
- 1 tsp. garlic powder
- 1 tsp. kosher salt
- 1 Tbsp. fresh lime juice
- 1 ½ lbs. boneless, skinless chicken breast, pounded to ½-inch thickness
- 8 (8-inch) flour tortillas

### Directions:

Place oil into a small mixing bowl. Add peppers and onions; toss to coat. Set aside.

Spoon spices into a sealable plastic bag. Add lime juice and chicken, seal and gently knead chicken to coat. Refrigerate 15-30 minutes.

Preheat griddle on setting #4. Cook chicken on grill portion of griddle 10-12 minutes, turning half way through cooking, until done (165°F). Remove chicken; let stand 3 minutes. Cut chicken into strips.

Place peppers and onions on grill; cook, turning frequently until tender crisp, about 4 min. Remove from griddle; keep warm.

Heat tortillas on griddle about 1 min. per side.

To serve, spoon chicken, pepper mixture and your choice of toppings down center of tortillas; fold in half.

## RISE AND SHINE BREAKFAST SANDWICH

Prep time: 5 min.  
Total time: 10 min.  
Servings: 4

### Ingredients:

1 Tbsp. butter, softened  
2 English Muffins, split  
2 (1 oz.) slices breakfast ham  
2 eggs  
2 American cheese slices

### Directions:

Preheat griddle on setting #3.  
Spread butter on cut sides of English muffins. Place muffins, cut side down on grill portion of griddle, and ham and eggs on center griddle. Cook 4 min. or until desired doneness, turning eggs and ham half way through cooking.  
Fill toasted muffins with ham, eggs and cheese.

### TIPS:

Substitute precooked pork sausage patties for ham.  
Wrap sandwiches in aluminum foil to take on the go.

## FRENCH TOAST WITH BERRIES

Prep time: 5 min.  
Total time: 10 min.  
Servings: 4

### Ingredients:

2 eggs	4 slices whole grain bread
2 egg whites	¼ cup agave nectar
¼ cup low fat milk	2 cups mixed berries
½ tsp. cinnamon	(strawberries, raspberries, blueberries)

### Directions:

Preheat griddle to setting #4.  
Place eggs, egg whites, milk and cinnamon into a shallow bowl; stir to mix.  
Dip bread slices into milk mixture until completely soaked.  
Place bread on griddle; cook 3 to 4 minutes on each side until golden brown.  
Place French toast on plates and top with one Tbsp. agave nectar and ½ cup berries.

## WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support 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 our Product Protection Center at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica).

### **Three-Year Limited Warranty**

(Applies only in the United States and Canada)

#### **What does my warranty cover?**

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

#### **How long is the warranty period?**

- Your warranty extends three years from the date of original purchase with proof of purchase.

#### **What support does my warranty provide?**

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

#### **How do you get support?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### **What does my warranty not cover?**

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

#### **How does state law affect my warranty?**

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

# 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 las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua.
- Se requiere la supervisión de un adulto cuando cualquier aparato es utilizado cerca de los niños o por ellos mismos.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten. O bien, llame al número gratuito apropiado que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- Siempre conecte primero el cable al aparato y después, enchúfelo al tomacorriente.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

### ENCHUFE POLARIZADO (EE.UU / México)

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 polarizado 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.

### ENCHUFE DE TIERRA (Canadá)

Como medida de seguridad, este producto está equipado con un enchufe de tierra que se conecta a un tomacorriente de tres patas. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión impropia del conductor de tierra puede resultar en el riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado si tiene alguna duda en cuanto a si la salida es correcta a tierra.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

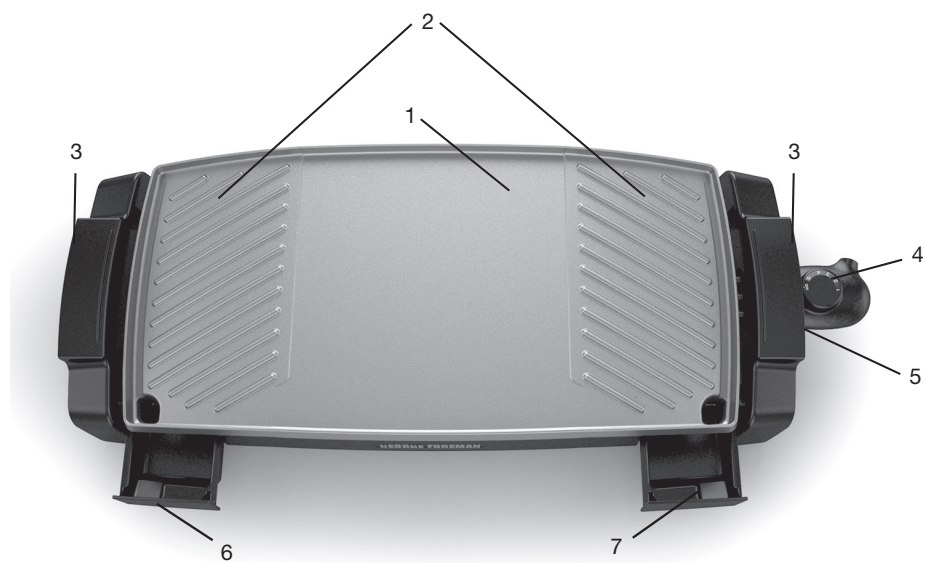
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.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

### CABLE ELÉCTRICO

1. El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
3. Si se utiliza un cable de extensión:
  - a) La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato.
  - b) 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.
  - c) El cable más largo 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 querer.

**Nota:** Si el cable de alimentación está dañado, éste debe ser reemplazado por personal calificado; en América Latina, debe ser reemplazado por un cuenta de servicio autorizado.

## CONOZCA SU DUAL SURFACE GRIDDLE + GRILL™



- 1. Superficie de plancha
- 2. Superficies inclinadas de parrilla
- 3. Asas
- †4. Sonda del control de temperatura (pieza no. GFG240-01)
- 5. Conector para la sonda

- †6. Bandeja de goteo removible (izquierda) (pieza no. GFG240-02)
- †7. Bandeja de goteo removible (derecha) (pieza no. GFG240-03)

**Nota:** † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

# COMO USAR

Este aparato es para uso doméstico solamente.

## PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque, las etiquetas y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor visite [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Antes del primer uso, limpie la superficie de cocción con paño húmedo o una esponja y lave las dos bandejas de goteo removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

**Importante:** No sumerja la sonda del control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido. Para limpiar, pásele un paño húmedo y seque bien.

**Precaución:** Algunos acabados de mostradores son más afectados por el calor que otros; asegúrese de que la superficie del mostrador puede resistir temperaturas de 150°F para prevenir descoloración o cualquier otro daño a la superficie del mostrador.

## USO DE SU DUAL SURFACE GRIDDLE + GRILL™

Esta plancha + parrilla de doble superficie de George Foreman cuenta con una superficie de cocción plana en el centro para cocinar a la plancha sus alimentos favoritos y dos superficies para cocinar a la parrilla, inclinadas para extraer la grasa permitiendo preparar comidas sanas y rápidas.

1. Deslice las bandejas de goteo removibles en su lugar, en los dos costados del frente de la unidad.
2. Para precalentar: Gire la perilla de control de temperatura a la posición de apagado (OFF). Inserte la sonda del control de temperatura en el conector. Enchufe el cable a un tomacorriente estándar. Seleccione el ajuste de la temperatura deseada en el control de temperatura. La luz de funcionamiento en el control de temperatura se iluminará.

**Nota:** La luz de funcionamiento se encenderá y apagará, según sea necesario, para mantener la temperatura seleccionada.

3. Permita que la unidad se precaliente. La unidad está precalentada cuando la luz se apaga.
4. Coloque los alimentos a ser cocinados cuidadosamente sobre la superficie de cocción deseada. El centro plano de la unidad es ideal para alimentos cocinados a la plancha, como panqueques, huevos y tostadas a la francesa. Las dos superficies inclinadas son ideales para asar alimentos y escurrir la grasa.
5. Permita que los alimentos se cocinen, volteandolos a mitad del ciclo de cocción, si es necesario.

**Importante:** ¡No deje el aparato desatendido mientras esté en uso!

6. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control de temperatura a la posición de apagado (OFF). Desenchufe el enchufe del tomacorriente.

7. Retire los alimentos utilizando utensilios de silicona, plástico o madera para evitar que se arañe la superficie de cocción. Nunca utilice pinzas de metal, tenedores ni cuchillos ya que estos pueden dañar el revestimiento.
8. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

## GUIA DE COCCIÓN

La siguiente tabla se debe utilizar sólo como una guía. El tiempo de cocción dependerá del grosor de los alimentos. Para asegurarse de que su alimento está cocinado adecuadamente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda utilizar un termómetro para carnes para comprobar el punto de cocción del alimento. Inserte el termómetro para carnes en la parte más gruesa de la carne hasta que la temperatura se estabilice.

ALIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA	SUPERFICIE DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
Tocino	#4	Plancha o parrilla	10 a 12 minutos, volteando de vez en cuando	
Hamburguesas de salchichas de cerdo crudas	#4	Plancha o parrilla	5 a 6 minutos	Cocine las salchichas a una temperatura interna de por lo menos 160°F.
Huevos fritos	#3	Plancha	por cada lado	Añada mantequilla o aceite a la plancha antes de cocinar.
Panqueques	#4	Plancha	3 minutos por cada lado	Los panqueques están listo para voltear cuando las superficies inferiores están doradas y las burbujas en las superficies superiores comienzan a explotar.
Tostada a la francesa	#5	Plancha	2 a 3 minutos por cada lado	
Papas ralladas fritas (refrigeradas)	#4	Plancha	12 a 14 minutos o hasta que esté dorado	Caliente el aceite en la placha antes de añadir las papas.
Sándwiches tostados	#3	Plancha o parrilla	4 a 5 minutos por cada lado	
Hamburguesas	#5	Parrilla	7 a 9 minutos por cada lado	Cocine a una temperatura mínima de 160°F.
Perros calientes	#5	Plancha o parrilla	3 a 4 minutos, volteando para lograr un dorado uniforme	Cocine a una temperatura mínima de 145°F.

ALIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA	SUPERFICIE DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
Bistec sin hueso ni grasa (filete de lomo, cortado tipo NY, tipo sirloin)	#5	Parrilla	<b>Medio crudo</b> (130 a 140°F) 3 a 4 minutos por cada lado <b>Término medio</b> (140 a 150°F) 4 a 6 minutos por cada lado <b>Término medio-bien cocinado o tres cuartos</b> (155 a 160°F) 6 a 8 minutos por cada lado	Basado en 3/4 pulgada de grosor. Para un bistec más jugoso, deje reposar por 2 a 3 minutos antes de servir.
Chuleta de puerco, sin hueso	#5	Parrilla	10 a 12 minutos por cada lado	Cocine a una temperatura mínima de 165°F.
Filetes de salmón (5 oz.), sin piel	#5	Parrilla	3 a 4 minutos por cada lado o hasta alcanzar una temperatura mínima de 145°F	Con un cepillo, unte aceite a la superficie del salmón antes de asar.
Camarón crudo	#5	Parrilla	2 a 3 minutos por cada lado o hasta que esté rosado	Mezcle los camarones con un poquito de sal antes de asar.

## CUIDADO Y LIMPIEZA



**Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, espere hasta que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.**

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Para servicio, acuda a personal de servicio calificado.

1. Vacíe la bandejas de goteo, límpielas con agua caliente jabonosa. Séquelas bien.
2. Limpie el exterior de la unidad con una esponja mojada en agua caliente. Seque con un paño suave y seco.
3. NO utilice almohadillas de fibras de metal, lana de acero ni limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla + plancha.
4. NO sumerja la parrilla + plancha ni la sonda en agua ni en ningún otro líquido.
5. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar el aparato, además de la limpieza mencionada más arriba, debe ser realizado por personal de servicio calificado.

# RECETAS

## FAJITAS DE POLLO

Tiempo de preparación: 25 minutos (incluyendo el tiempo de refrigeración)

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: 8

### Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 pimiento verde mediano, sin la vena ni semilla y cortados en tiras
- 1 pimiento rojo, sin la vena ni semillas y cortado en tiras
- 1 cebolla mediana, cortada en rebanadas
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de sal gruesa
- 1 cucharada de jugo de lima fresco
- 1 ½ libras de pechuga de pollo sin hueso y sin piel, aplanada a ½-pulgada de grosor
- 8 tortillas de harina (de 8 pulgadas)

### Preparación:

Coloque aceite en un recipiente pequeño. Añada los pimientos y las cebolla; mezcle hasta cubrirlos bien. Déjelos hacia un lado.

Con un cuchara coloque las especias en una bolsa plástica sellable. Añada el jugo de lima y el pollo, selle y amase suavemente para cubrir el pollo. Refrigere 15 a 30 minutos.

Pre caliente la plancha en el ajuste #4. Cocine el pollo en la parte de cocción a la parrilla por 10 a 12 minutos, volteando a mitad del ciclo de cocción, hasta que esté cocinado (165°F).

Retire el pollo, deje reposar por 3 minutos. Corte el pollo en tiras.

Coloque los pimientos y la cebolla en la parrilla, cocine volteando con frecuencia hasta que estén blandos y crujientes, aproximadamente 4 minutos. Retire de la plancha; mantenga caliente.

Caliente las tortillas en la plancha aproximadamente 1 minuto por cada lado.

Para servir, con una cuchara coloque el pollo, la mezcla de pimientos y sus ingredientes favoritos en el centro de las tortillas; doble a la mitad.

## SÁNDWICH PARA DESAYUNO “LEVÁNTESE Y DESPIERTE”

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo total: 10 minutos

Porciones: 4

### Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla, ablandada
- 2 “English Muffins”, separados
- 2 rebanadas (de 1 onza) de jamón para desayuno
- 2 huevos
- 2 rebanadas de queso amarillo tipo americano

### Preparación:

Precaliente la plancha en el ajuste #3.

Unte mantequilla en los cuatro lados cortados de los “English muffins”, con el el lado cortado colocado sobre el area de la plancha para cocinar a la parrilla, y el jamón y los huevos en el centro de la plancha.

Rellene los muffins tostados con jamón, huevo y queso.

### Consejos:

Sustituya el jamón con salchichas de cerdo, estilo hamburguesa, precocinadas.

Envuelva los sándwiches en papel de aluminio para llevar en el camino.

## TOSTADA A LA FRANCESA CON FRUTOS DEL BOSQUE (BERRIES)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo total: 10 minutos

Porciones: 4

### Ingredientes:

- |                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 2 huevos                      | ¼ cup agave nectar              |
| 2 claras de huevos            | 2 taza de néctar de agave       |
| ¼ taza de leche baja en grasa | 2 tazas de frutos del bosque    |
| ½ cucharadita de canela       | (fresas, frambuesas, arándanos) |
| 4 rebanadas de pan integral   |                                 |

### Preparación:

Precaliente la plancha en el ajuste #4.

Coloque los huevos, las claras de huevos, la leche y la canela en un recipiente de poca profundidad; bata para mezclar.

Sumerja las rebanadas de pan en la mezcla de leche hasta que estén completamente mojadas.

Coloque el pan en la plancha; cocine 3 a 4 minutos por cada lado hasta que esté dorado.

Coloque la tostada a la francesa en los platos de servir y cubra con una cucharada de néctar de agave y ½ taza de frutos del bosque (berries).

## SÁNDWICH “REUBEN”

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo total: 15 minutos

Porciones: 2 sándwiches

### Ingredientes:

- 2 cucharadas de aderezo para ensalada Thousand Island
- 1 cucharadita de catsup
- 4 rebanadas de pan de centeno
- 1 cucharada de mantequilla, ablandada
- ¼ libra de “corned beef” en rebanadas
- ¼ taza de col fermentada (sauerkraut), bien escurrida
- 2 rebanadas de queso suizo

### Preparación:

Precaliente la plancha en el ajuste #3.

Mezcle el aderezo y el catsup; deje a un lado.

Unte mantequilla a cada rebanada de pan, por un lado solamente. Coloque las rebanadas con los lados que tienen mantequilla en área de la plancha para cocinar a la parrilla. Cocine 3 a 4 minutos o hasta que estén dorados.

Coloque la carne y la col fermentada en el área del centro de la plancha; caliente 3 a 4 minutos.

Rellene las rebanadas de pan con la carne, la col fermentada, el queso y la mezcla de aderezo.

**Consejo:** Convierta su sándwich “Reuben” a “la Rachel” sustituyendo el “corned beef” con rebanadas finitas de pavo.

# PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

## DURACIÓN

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

## ¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

## ¿Dónde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

## Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

## Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

## GARANTÍA E INFORMACIÓN SOBRE SERVICIO PARA EL CLIENTE

Para servicio o preguntas relacionadas con su producto, llame al número “800” apropiado que aparece en esta sección. Por favor NO devuelva el producto al establecimiento donde lo compró. Además, por favor NO envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar nuestro centro de protección del producto, visitando [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica).

### **Tres años de garantía limitada**

(Aplica solamente en Estados Unidos y Canadá)

#### **¿Qué cubre mi garantía?**

- Su garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra provisto; sin embargo, la responsabilidad de Spectrum Brands Inc. no excederá el precio de compra del producto.

#### **¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**

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

#### **¿Que servicio provee mi garantía?**

- Su garantía le provee un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

#### **¿Cómo se obtiene la asistencia necesaria?**

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Visite el sitio web de servicio para el consumidor [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) o llame gratis al número 1-800-231-9786 para obtener información general, relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

#### **¿Qué aspectos no cubre mi garantía?**

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

#### **¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?**

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

# INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

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 devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica).

## **Tres Años de Garantía Limitada**

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

### **¿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 el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), o llame al número 1-800-231-9786, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. 1-800-738-0245.

### **¿Qué no cubre mi 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.

### **¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?**

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

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**

Servicio Técnico  
Monroe 3351  
CABA Argentina  
Tel: 0800 – 444 - 7296  
servicios@rayovac.com.ar

**Chile**

SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS  
LTDA.  
Portugal N° 644  
Santiago – Chile  
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169  
Email: servicio@spectrumbrands.cl  
Call center: 800-171-051

**Colombia**

Rayovac Varta S.A  
Carrera 17 Número 89-40  
Línea gratuita nacional  
Tel. 018000510012

**Costa Rica**

Aplicaciones Electromecánicas, S.A.  
Calle 26 Bis y Ave. 3  
San Jose, Costa Rica  
Tel. (506) 257-5716 / 223-0136  
administracion@masterecuador.com

**Ecuador**

SERVICIO MASTER ECUADOR  
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS  
Tel. (593) 2281-3882 / 2240-9870

**El Salvador**

Calle San Antonio Abad 2936  
San Salvador, El Salvador  
Tel. (503) 2284-8374

**Guatemala**

MacPartes SA  
3ª Calle 414 Zona 9  
Frente a Tecun  
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

**Honduras**

ServiTotal  
Contigua a Telecentro  
Tegucigalpa, Honduras,  
Tel. (504) 235-6271

**México**

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

**Nicaragua**

ServiTotal  
De semáforo de portezuelo  
500 metros al sur.  
Managua, Nicaragua,  
Tel. (505) 248-7001

**Panamá**

Servicios Técnicos CAPRI  
Tumbamuerto Boulevard  
El Dorado Panamá  
500 metros al sur.  
Tel. 3020-480-800 sin costo  
(507) 2360-236 / 159

**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

www.applicaservice.com  
servicio@applicamail.com

# 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 directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 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 ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et 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 de soutien à la clientèle au numéro indiqué dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Toujours fixer la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise de courant.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- 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 ne jouent avec l'appareil.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

### FICHE POLARISÉE (EE.UU/MEXICO)

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

### FICHE MISE À LA TERRE (CANADA)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

### VIS INDESSERRABLE

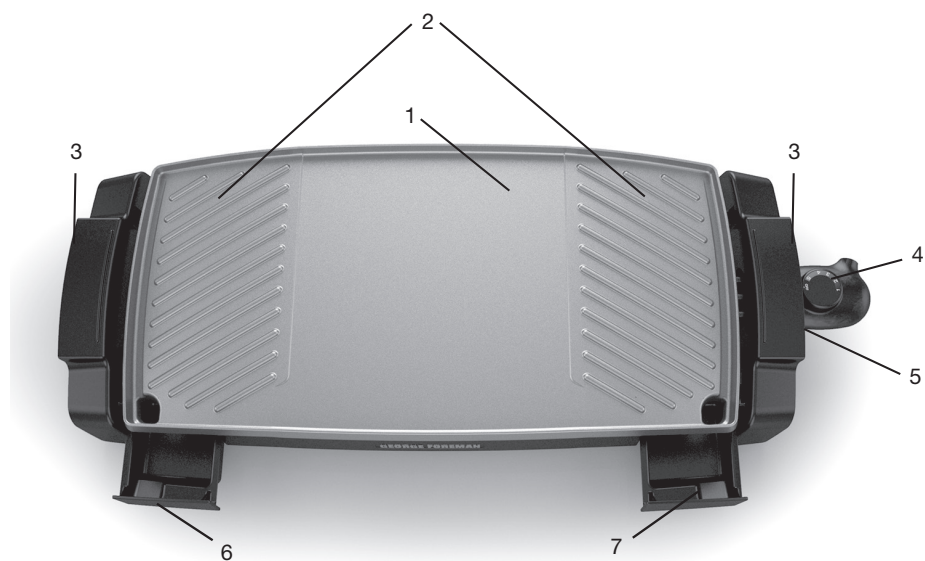
AVERTISSEMENT: L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

### CORDON

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Des rallonges électriques sont offertes et peuvent être utilisées avec prudence.
3. En cas d'utilisation d'une rallonge :
  - a) Le calibre indiqué du cordon électrique amovible ou de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil
  - b) Si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec fiche à 3 broches.
  - c) Le cordon électrique long 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, le faire remplacer par un technicien qualifié ou, en Amérique latine, par un centre de service autorisé.

## FAMILIARISATION AVEC VOTRE DUAL SURFACE GRIDDLE + GRILL™



- 1. Surface de la plaque chauffante
- 2. Surfaces inclinées du gril
- 3. Poignées
- †4. Sonde de commande de la température (no de pièce GFG240-01)
- 5. Logement de la sonde

- †6. Plateau d'égouttage amovible (gauche) (no de pièce GFG240-02)
- †7. Plateau d'égouttage amovible (droit) (no de pièce GFG240-03)

**Remarque :** Le symbole « † » indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.

## UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

### POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer la garantie.
- Avant la première utilisation, nettoyer la surface de cuisson avec un linge ou une éponge humide, et laver les deux plateaux d'égouttage amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

**Important :** Ne pas immerger la sonde de commande de la température dans l'eau ou dans un autre liquide. Pour la nettoyer, l'essuyer à l'aide d'un linge humide et bien la sécher.

**Mise en garde :** Certains finis de comptoir sont plus sensibles à la chaleur; s'assurer que la surface du comptoir peut résister à une température de 65 °C (150 °F) pour éviter de la décolorer ou de l'endommager.

### UTILISATION DE DUAL SURFACE GRIDDLE + GRILL™

Cette plaque chauffante + gril à deux surfaces George Foreman comporte une surface de cuisson plate au centre pour griller vos aliments favoris ainsi que deux surfaces de cuisson inclinées permettant aux graisses de s'écouler et d'obtenir rapidement des repas santé.

1. Insérer les plateaux d'égouttage amovibles en place des deux côtés à l'avant de l'appareil.
2. Pour préchauffer : Tourner le sélecteur de température à la position OFF. Insérer la sonde de commande de la température dans son logement. Brancher le cordon dans une prise électrique standard. Sélectionner la température désirée sur la sonde de commande de la température. Le témoin d'alimentation sur le sélecteur de la température s'allume.

**Remarque :** Le témoin d'alimentation s'allumera et s'éteindra, alternativement, pour indiquer que la température réglée est maintenue.

3. Laisser l'appareil préchauffer. L'appareil est préchauffé lorsque le témoin lumineux s'éteint.
4. Déposer délicatement les aliments sur la surface de cuisson désirée. La surface centrale plate de l'appareil pour faire cuire des aliments comme des crêpes, des œufs et du pain doré. Les deux surfaces inclinées sont idéales pour griller des aliments et évacuer les graisses.
5. Permettre aux aliments de cuire en tournant à la mi-cuisson au besoin.

**Important :** Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne!

6. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le sélecteur de température à la position OFF. Débrancher l'appareil de la prise de courant murale.

7. Retirer les aliments à l'aide d'ustensiles en silicone, en plastique ou en bois pour éviter d'égratigner la surface de cuisson. Ne jamais utiliser de pinces, de fourchettes ou de couteaux en métal, car ils peuvent endommager le revêtement.
8. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

## GUIDE DE CUISSON

Le tableau suivant est fourni uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments et du degré de cuisson désiré. 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 dans la partie la plus épaisse de la viande et attendre que la température se stabilise.

ALIMENT	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	SURFACE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES
Bacon	4	Plaque chauffante ou gril	10-12 min (tourner à l'occasion)	
Porc cru Saucisse Galettes	4	Plaque chauffante ou gril	5-6 min de chaque côté	Cuire les saucisses jusqu'à température interne d'au moins 71 °C (160 °F)
Œufs, frits	3	Plaque chauffante	2 min, puis tourner et cuire jusqu'à la cuisson désirée.	Ajouter du beurre ou de l'huile sur la plaque avant la cuisson
Crêpes	4	Plaque chauffante	3 min de chaque côté	Les crêpes sont prêtes à tourner lorsque le fond est bruni et que les bulles en surface commencent à éclater.
Pain doré	5	Plaque chauffante	2-3 min par côté	
Pommes de terre brunes hachées (réfrigérées)	4	Plaque chauffante	12-14 min ou jusqu'à brun doré	Chauffer de l'huile sur la plaque avant d'ajouter les pommes de terre
Sandwiches grillés	3	Plaque chauffante ou gril	4-5 min par côté	
Hamburgers	5	Gril	7-9 min par côté	Cuire jusqu'à température minimale de 71 °C (160 °F)
Hot-dogs	5	Plaque chauffante ou gril	3-4 min, tourner pour un grillage uniforme	Cuire jusqu'à température minimale de 63 °C (145 °F)

ALIMENT	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	SURFACE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES
Bifteck maigre, désossé (contre-filet, surlonge, filet)	5	Gril	<b>Mi-saignant</b> (54-60 °C/130-140°F) 3-4 min par côté <b>A point</b> (60-65 °C/140-150 °F) 4-6 min par côté <b>A point-bien cuit</b> (68-71 °C/155-160°F) 6-8 min par côté	En fonction d'une épaisseur de 2 cm (3/4 po). Pour un bifteck plus saignant, laisser reposer 2-3 min avant de servir.
Poulet désossé	5	Gril	10-12 min par côté	Cuire jusqu'à température minimale de 74 °C (165 °F)
Filets de saumon (115 g/5 oz), sans peau	5	Gril	3-4 min par côté ou jusqu'à température minimale de 63 °C (145 °F)	Brosser la surface du saumon avec de l'huile avant le grillage
Crevettes crues	5	Gril	2-3 min par côté ou jusqu'à rose	Toss shrimp with a little salt before grilling.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**Mise en garde : Pour éviter les brûlures accidentelles, laisser refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.**

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

1. Vider les plateaux d'égouttage et les laver à l'eau tiède savonneuse. Bien sécher.
2. Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge humide tiède. Sécher à l'aide d'un linge sec doux.
3. NE PAS utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer les pièces du gril.
4. NE PAS immerger le gril ou la sonde dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. Tout entretien, autre que le nettoyage ci-dessus, requérant un démontage doit être effectué par un technicien qualifié.

# RECETTES

## FAJITAS AU POULET

Temps de préparation : 25 min (temps de réfrigération inclus)

Temps total : 35 minutes

Portions : 8

### Ingrédients :

- 30 ml (2 c. à table) d'huile végétale
- 1 poivron vert de taille moyenne, évidé, épépiné et découpé en languettes
- 1 poivron rouge de taille moyenne, évidé, épépiné et découpé en languettes
- 1 oignon moyen, tranché
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre de chili
- 5 ml (1 c. à thé) de cumin
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre d'ail
- 5 ml (1 c. à thé) de sel cachet
- 15 ml (1 c. à table) de jus de lime frais
- 750 g (1 ½ lb) de poitrine de poulet désossée, sans la peau, aplatie en morceaux de 1,2 cm (½ po) d'épaisseur
- 8 tortillas à la farine (20 cm/8 po)

### Directives :

Verser l'huile dans un petit bol à mélanger. Ajouter les poivrons et les oignons; mélanger pour enrober. Réserver.

Mettre les épices dans un sac en plastique hermétique. Ajouter le jus de lime et le poulet, fermer le sac et agiter délicatement le poulet pour l'enrober. Réfrigérer de 15 à 30 minutes.

Préchauffer la plaque chauffante au réglage 4. Cuire le poulet sur la surface de grillage de la plaque chauffante de 10 à 12 minutes, en tournant à la mi-cuisson (74 °C/165 °F). Retirer le poulet du gril; laisser reposer 3 minutes. Découper le poulet en languettes.

Placer les poivrons et les oignons sur le gril; cuire en tournant fréquemment jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, environ 4 minutes. Les retirer de la plaque chauffante; garder au chaud.

Chauffer les tortillas sur la plaque chauffante environ 1 minute par côté.

Pour servir, avec une cuillère, garnir le centre des tortillas de poulet, du mélange de poivrons et des garnitures de votre choix; plier en deux.

## SANDWICH MATINAL

Temps de préparation : 5 min

Temps total : 10 min

Portions : 4

### Ingrédients :

15 ml (1 c. à table) de beurre, ramolli  
2 muffins anglais, divisés en deux  
28,5 g (1 oz) de jambon à déjeuner tranché  
2 œufs  
2 tranches de fromage cheddar américain

### Directives :

Préchauffer la plaque chauffante au réglage 3.

Tartiner de beurre le côté coupé des muffins anglais. Placer les muffins, côté coupé sur la surface de grillage de la plaque chauffante, et le jambon et les œufs au centre de la plaque chauffante. Cuire 4 minutes jusqu'à la cuisson désirée, en tournant les œufs et le jambon à la mi-cuisson.

Garnir les muffins grillés avec le jambon, les œufs et le fromage.

### CONSEILS :

Remplacer le jambon par des galettes de saucisse de porc précuites.

Envelopper les sandwichs dans du papier d'aluminium pour emporter.

## PAIN DORÉ AUX PETITS FRUITS

Temps de préparation : 5 min

Temps total : 10 min

Portions : 4

### Ingrédients :

2 œufs	4 tranches de pain de grains entiers
2 blancs d'œuf	60 ml (¼ tasse) de nectar d'agave
60 ml (¼ tasse) de lait faible en gras	500 ml (2 tasses) de petits fruits mélangés
2,5 ml (½ c. à thé) de cannelle	(fraises, framboises, bleuets)

### Directives :

Préchauffer la plaque chauffante au réglage 4.

Placer les œufs, les blancs d'œuf, le lait et la cannelle dans un bol peu profond; remuer pour mélanger.

Tremper les tranches de pain dans le mélange de lait jusqu'à ce qu'elles soient entièrement imprégnées.

Placer le pain sur la plaque chauffante; cuire de 3 à 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à brun doré.

Déposer le pain doré sur des assiettes et garnir 4 ml (1 c. à table) de nectar d'agave et de 125 ml (½ tasse) de petits fruits.

## SANDWICH REUBEN

Temps de préparation : 10 min

Temps total : 15 min

Portions : 2 sandwiches

### Ingrédients :

30 ml (2 c. à table) de vinaigrette Mille-Îles  
5 ml (1 c. à thé) de ketchup  
4 tranches de pain de seigle  
15 ml (1 c. à table) de beurre, ramolli  
125 g (1/4 lb) de bœuf salé  
60 ml (1/4 tasse) de choucroute, bien égouttée  
2 tranches de fromage suisse

### Directives :

Préchauffer la plaque chauffante au réglage 3.

Mélanger la vinaigrette et le ketchup; réserver.

Tartinier de beurre un côté seulement de chaque tranche de pain. Placer les tranches de pain, côté beurré vers le bas, sur la surface de grillage de la plaque chauffante.

Griller de 3 à 4 min ou jusqu'à brun doré.

Placer la viande et la choucroute au centre de la plaque chauffante; chauffer de 3 à 4 min.

Garnir les tranches de pain de viande, de choucroute, de fromage et de mélange de vinaigrette.

### CONSEIL :

Convertir le sandwich Reuben en sandwich Rachel en remplaçant le bœuf salé par de minces tranches de dinde.

## RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

### **Garantie Limitée De 3 Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

#### **Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

#### **Quelle est la durée?**

- 3 année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

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

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

#### **Comment se prévaut-on du service?**

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le **1-800 231-9786**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

#### **Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

#### **Quelles lois régissent la garantie?**

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Sello del Distribuidor:  
Fecha de compra:  
Modelo:

**Código de fecha / Date Code / Le code de date:**

GFG240X - 1500 W 120 V ~ 60 HZ

Comercializado por:  
Rayovac de México S.A de C.V  
Autopista México Querétaro  
No 3069-C Oficina 004  
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla  
Estado de México, C.P. 54040  
Mexico.  
Tel: (55) 5831 - 7070  
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 por / Imported by:  
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.  
Humboldt 2495 Piso# 3  
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.  
C.U.I.T No. 30-70706168-1  
Importado por / Imported by:  
Rayovac de México S.A de C.V  
Autopista México Querétaro  
No 3069-C Oficina 004  
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla  
Estado de México, C.P. 54040  
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070  
Para atención de garantía marque:  
01 (800) 714 2503

USA/Canada 1-800-231-9786  
Accessories/Parts 1-800-738-0245  
Register your product at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

EE.UU/Canadá 1-800-231-9786  
Accesorios/Partes 1-800-738-0245  
Registre su producto a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

EE.UU/Canadá 1-800-231-9786  
Accessoires/Pièces 1-800-738-0245  
inscrire votre produit en ligne, [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

**Made and Printed in China.**

**Fabricado e Impreso en China.**

**Fabriqué et Imprimé en Chine.**

® Registered Trademark and ™ Trademark of Spectrum Brands, Inc).  
© 2015 Spectrum Brands, Inc.,  
Middleton, WI 53562

T22-5001803  
11409-00 E/S/F