

SAVE THIS USE AND CARE BOOK

LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

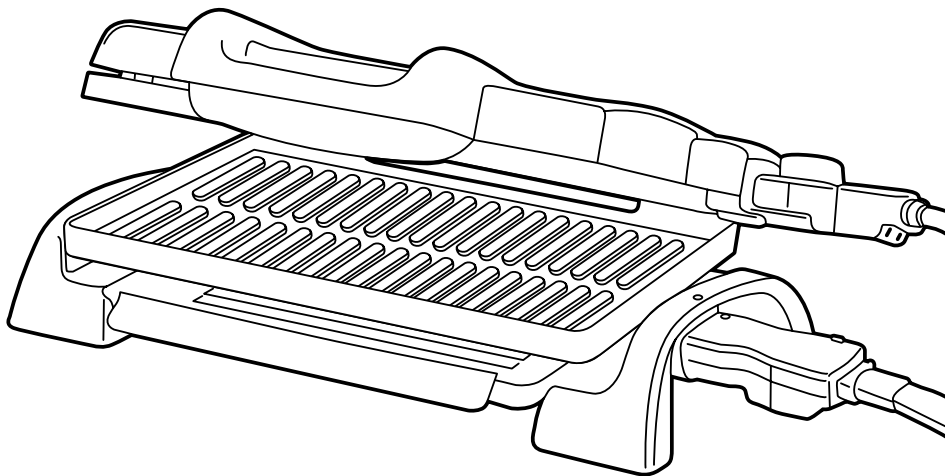
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

 **BLACK & DECKER**® *

SizzleLean™ Submersible Indoor Grill (English, page 2)

Parrilla sumergible SizzleLean™ para uso interior
(Español, la página 7)

Gril submersible pour l'intérieur SizzleLean™
(Français, à la page 13)



Household Products Limited
de México S. de R.L. de C.V.
1500W 120V~ 60 Hz

U.S.A./CANADA 1-800-231-9786
MEXICO 01-800-714-2503

<http://www.householdproductsinc.com>

Série IG200 Series

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Read all instructions.

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or wires 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.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service center for examination, repair, or adjustment.
- Do not use outdoors.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not allow cord to touch hot surfaces or hang over the edge of table or counter.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Always operate with Grease Tray in place.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To use, plug cord into electrical outlet. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not yank on cord.
- Do not use grill for other than intended use.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This product is intended for household use only and not for commercial or industrial use.

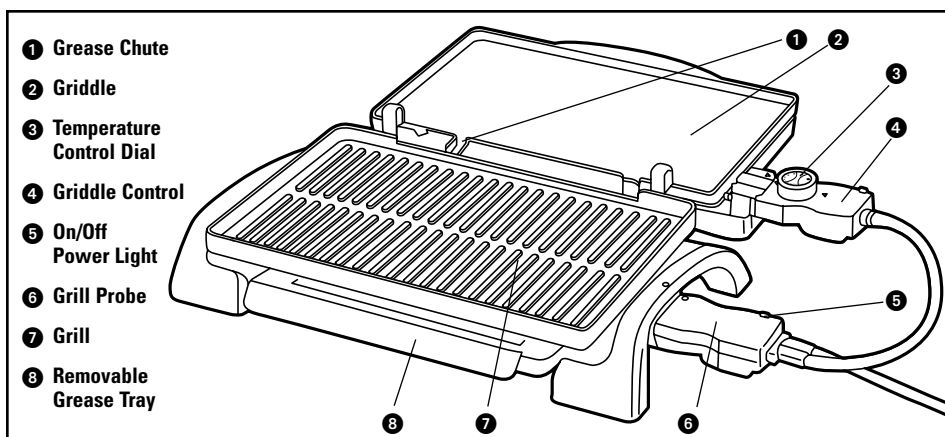
SAVE THESE INSTRUCTIONS

GROUNDING PLUG

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.

THE ELECTRICAL CORD

To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit. The cord length of this appliance has been selected to reduce the possibility of tangling or tripping over a longer cord. If additional cord length is needed, an extension cord rated not less than 15 amperes, 120 volts and with the Underwriters Laboratories listing, may be used. If using an extension, be sure to arrange it so that it cannot be pulled or tripped on.



Using Your Grill – English

BEFORE FIRST USE

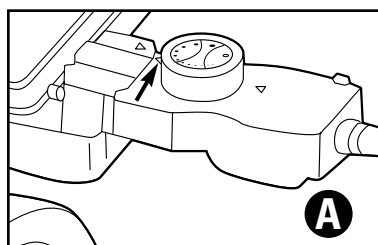
Remove the Grill Probe and Griddle Control. Wipe the cooking surfaces with a sponge or damp cloth or separate the Grill from the Griddle (see "Care & Cleaning") and immerse and wash each part in hot, sudsy water. Rinse and dry thoroughly. Before preheating for first use, condition the cooking surfaces by applying a light coating of vegetable oil with a pastry brush or paper towels, or use a non-stick cooking spray. Wipe off excess oil with paper towels.

ATTACHING THE PROBE & CONTROL

The Grill Probe and Griddle Control will only fit into its matching socket. With the unit closed, push the Grill Probe into the lower socket so that the circles line up. Push the Griddle Control into the upper socket so that the arrows align (A). Be sure the Probe and Control are securely inserted before plugging the cord into an outlet.

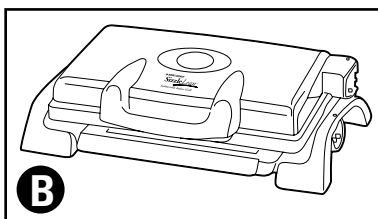
IMPORTANT: Both the Probe and Control must be in place for the unit to operate.

NOTE: If you are only using the Grill (ridged side), you may turn the Temperature Control Dial off to save heat and electricity. The Grill will always heat to maximum temperature — it is not adjustable. If you're using the Griddle to cook, pull the Griddle Control out, flip it over, and insert it back into the upper socket so that the Temperature Control Dial faces up when the unit is open flat.

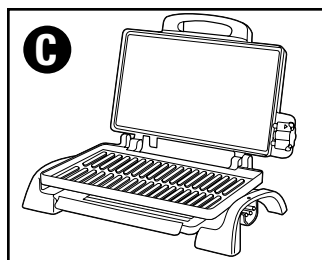


HOW TO USE

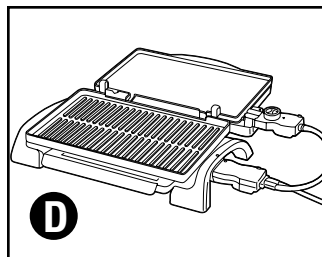
- Once you have attached the Grill Probe and Griddle Control, plug the cord into a standard outlet. The Power Light on the Grill Probe will come on.
- Whether you will use the Grill in the open or closed position, always preheat the unit closed — as it will heat faster — for 5-7 minutes. If you plan to use the Griddle, be sure to turn the Temperature Control Dial to the highest setting so that the light comes on, or it will not preheat. Always have the Grease Tray in place when cooking on either side.
- Use in the closed position to quickly grill meats, fish and vegetables. (B)



- To use open as a barbecue for burgers, hot dogs, bacon, sausage, etc., lift the handle so that the Griddle stands upright. (C)
- To use the Griddle side for pancakes, eggs, French toast, grilled cheese sandwiches, or to warm burger/frank buns, it must be flat. With the Griddle sitting up vertically, pull straight up on the handle, then lower it down so that the Griddle rests flat. (D) This side is also great for sautéing onions or other vegetables as garnishes for steaks, fish, or meats.



4. Once plugged in, **the Grill side (ridged) will heat to maximum temperature.** The Griddle (flat) side will only heat when the Temperature Control is adjusted. For most foods, use the maximum setting. Lower temperatures work well to keep foods warm or to reheat cooked foods.
5. When using the Griddle side, be sure the Grease Chute is positioned over the Grease Tray. **NOTE:** The Grill side will continue to heat to maximum temperature.
6. The surface of the Grill side is angled so that grease drains to the middle away from the food into the Grease Tray.
7. Consult the cooking charts as a guide for food amounts and cooking times. Watch foods and turn frequently for more even cooking.



CLOSED GRILLING GUIDE

FOOD	AMOUNT	CLOSED GRILLING
BACON	Up to 10 slices	Position on lower surface; close. Cook about 12 to 15 minutes, or to desired doneness.
BEEF STEAKS, BONELESS, 3/4" (1.91cm) thick	Up to 4	Add steaks and cook to desired doneness, about 6 to 9 minutes.
CHICKEN BREAST HALVES, BONELESS	2-5	Gently flatten chicken pieces with meat hammer or rolling pin, if possible, for more even cooking. Be sure to spray Grill surfaces to avoid sticking. Cook 8-10 minutes, or until juices run clear.
FISH STEAKS 1-1 1/4" (2.54cm-3.18cm) thick	1-4	Spray fish surfaces with non-stick cooking spray, if desired, to prevent sticking. Cook until fish is opaque and flakes easily when tested with a fork, about 7-9 minutes. Soft, delicate steaks, like salmon, are less compressed when cooked in the open position.
FRANKFURTERS	Up to 20	Cook 6-8 minutes.
HAMBURGERS	Up to 8 – 1/4 lb. (113g) each	Cook for 5-7 minutes, or to desired doneness.
HAM SLICE, 3/4" (.64cm) thick	1-2	Cook about 3 minutes, or until heated through and browned.
PORK CHOPS, BONELESS, 3/4" (1.91cm) thick	4-8	Cook until well done, about 7-9 minutes.
SAUSAGE PATTIES, (1/2 lb./113g each), LINKS	Up to 8 patties, up to 16 links	Position patties or links. Cook until well done, about 12-13 minutes for links, about 5 minutes for patties.
SHRIMP	Up to 15 large, unpeeled	Position in single layer on lower surface. Close and cook about 2 minutes, just until done.
TURKEY BURGERS frozen, 1/4 lb. (113g) each	4-8	Position on lower surface. Grill until browned and well done, about 7-9 minutes.

OPEN GRILLING (Preheat at highest setting.)

FOOD	AMOUNT, THICKNESS	FOR GRIDDLE OR OPEN GRILLING
EGGS	Up to 4	Use Griddle at highest setting. Melt 1 teaspoon fat per egg on Griddle. Add eggs and turn as desired. Cook about 30-60 seconds per side, or to desired doneness.
FRENCH TOAST	Up to 6 slices	Prepare favorite recipe. Add bread slices to Griddle using highest setting. Cook about 1-1½ minutes per side.
GRILLED CHEESE	Up to 6	Fill bread with cheese slices and lightly spread outer bread surfaces with softened butter or margarine. Position on Griddle. Cook about 2-3 minutes per side.
PANCAKES	Up to 5	Drop batter on Griddle. Cook about 30-60 seconds per side.
ANY OF THE CLOSED GRILLING FOODS	Same amount as for closed grilling. Double the amount for closed grilling if food can be cooked on both sides.	Follow directions for closed grilling. Turn to cook other side. Cooking times will be longer, at least doubled. Fatty meats will spatter more with open grilling, but meats and fish steaks will have attractive grill marks on both sides. Many foods, like burgers or hot dogs, can be cooked on the Grill or the Griddle. If cooking for a crowd, use both sides when possible.
MIX AND MATCH	To cover Grill and Griddle surfaces.	Cook 1 food on the Griddle and another on the Grill. For example, cook a ham steak on the Grill and pineapple slices on the Griddle. Or, bacon on the Grill and pancakes on the Griddle.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Always allow the unit to cool completely before cleaning!

1. When finished cooking, unplug the unit from the outlet and remove both the Grill Probe and Griddle Control before cleaning.
2. Slide out the removable Grease Tray and pour off grease into a disposable cup or can. The Grease Tray is dishwasher-safe or it may be washed by hand in soapy water.
3. You may clean the cooking surfaces by wiping them with a wet sponge or cloth and dish detergent. Or, separate the 2 sides — open the unit into the vertical position, tilt the Griddle forward (toward you), slide it as far to the left as possible and lift out the right side to free the pin from the hinge. Once separated, you can submerge and wash each part in a sink of soapy water. The Grill and Griddle are not dishwasher-safe.
4. To remove cooked-on food, use a plastic bristle brush or polyester or nylon mesh pad. Do not use steel wool pads or other harsh, abrasive cleaners on the cooking surfaces as they may damage the non-stick coating. Never spray or apply cleaners directly onto the Grill.
5. Be sure to clean the handles after each use. Dry thoroughly with a soft cloth.

Recipes

MUSHROOM SMOTHERED STEAKS

4 strip steaks, about ¾-inch (1.91cm) thick
salt and pepper
1 package (10 oz./284g) mushrooms, sliced

2 tablespoons mesquite flavored cooking sauce
(or other favorite steak sauce)
1 tablespoon olive oil
2 teaspoons dried savory

1. Preheat the unit in closed position at High for about 5 to 7 minutes.
2. Salt and pepper both sides of steaks and add to Grill. Grill 8 to 10 minutes per side, or to desired doneness.
3. As steaks are cooking, combine mushroom slices, cooking or steak sauce, olive oil, and savory. Blend to mix. Add to the Griddle section and cook turning often until mushrooms are soft (about 7-10 minutes).
4. To serve, place steaks on individual plates and cover each steak with a quarter of the mushrooms. Serve immediately.

Makes: 4 servings (1 steak/¼ cup mushrooms per serving).

ORANGE ALMOND PANCAKES WITH SAUSAGE LINKS

12 pork sausage links, uncooked type, thawed *½ cup toasted sliced almonds*
2 cups all-purpose baking mix *2 tablespoons vegetable oil*
1 cup milk *½-1 teaspoon grated orange rind*
⅓ cup orange juice *½ teaspoon almond extract*

1. Spray the Grill and Griddle with nonstick cooking spray. Shut unit and preheat at High for about 5 to 7 minutes.
2. Open unit and position sausage links on Grill section. Turn frequently. Cook until well browned and thoroughly cooked, about 15 to 20 minutes.
3. In large mixing bowl, combine all remaining ingredients until blended.
4. Pour about ⅓ cup batter per pancake onto the Griddle section. Four pancakes fit easily. Cook about 30-60 seconds per side.
5. Repeat with remaining batter.

Makes: About 4 servings (3 pancakes/3 sausage per serving)

VEGETABLE SCRAMBLE

3 medium potatoes (about ¾ pound/340g), *2 tablespoons olive oil*
sliced ¼" (.64cm) thick *2 tablespoons finely chopped fresh tarragon leaves*
1 large zucchini, sliced ¼" (.64cm) thick *1 teaspoon red pepper flakes (optional)*
1 large onion, sliced ¼" (.64cm) thick *Salt and pepper*
1 medium green pepper, sliced

1. In large mixing bowl, combine all ingredients and stir gently to mix.
2. Preheat the unit in closed position, for 5 to 7 minutes. Turn Griddle Control high.
3. Cover Grill and Griddle surfaces with vegetable slices and cook until potatoes are tender and well browned, about 20 to 25 minutes. Turn frequently.

Makes: About 6 (1-cup) servings.

TIPS TO GET THE MOST FROM YOUR INDOOR GRILL

1. Remember to preheat for 5-7 minutes, in the closed position, for best results.
2. To prevent scratching surfaces, always use plastic utensils. Never cut foods on the Grill.
3. Flat, thin, and boneless foods grill best. Foods that are too thick take too long to cook (like bone-in chicken breasts, or corn on the cob). Cuts of meat without bones, i.e. boneless pork chops, boneless steaks, brown and cook much more evenly than those with bones.
4. With foods that are very low fat, i.e. fish steaks, chicken breasts, turkey burgers, veggie burgers, vegetable slices, use a light coating of vegetable oil or lightly spray with a non-stick cooking spray to keep foods from drying out or sticking to the Grill surface.

NEED HELP?

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances – Small." If mailing or shipping your unit, pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products, Incorporated warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Company-Owned or Authorized Decker Household Appliance Service Center.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information toll free, at 1-800-231-9786.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

Por favor lea todas las instrucciones.

- No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas.
- Con el fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni los alambres en agua o cualquier otro líquido.
- Se requiere la supervisión de un adulto cuando el aparato esté siendo usado cerca de o por un niño.
- Desconecte la unidad del tomacorriente antes de limpiarla y cuando no esté en uso. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
- No desatienda la unidad cuando esté en uso.
- No opere ningún aparato que presente daños al enchufe, al cable, o después de que la unidad no funcione bien a consecuencia de cualquier daño. Devuélvala a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen o ajusten.
- No use la unidad a la intemperie.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto puede ocasionar lesiones personales.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Siempre use la unidad sobre una superficie seca y nivelada.
- Antes de usar, asegúrese siempre de que la bandeja para la grasa esté colocada en su lugar.
- Tome mucha precaución al mover la unidad de un lugar a otro cuando contenga líquidos o aceite caliente.
- Para usar, enchufe el cable a una toma de corriente. Al desconectarlo, sujete el enchufe en vez de tirar del cable.
- No use la unidad con otro fin más que para lo que ha sido diseñada.
- No opere en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico y no para uso industrial o comercial.

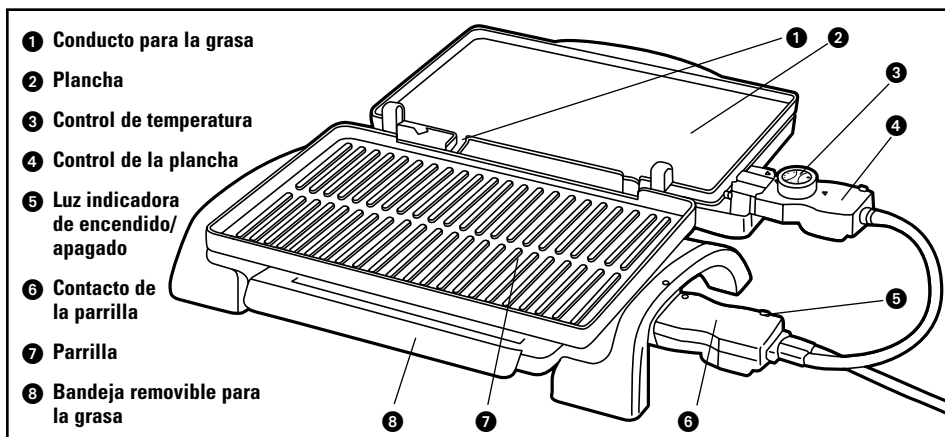
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe polarizado que únicamente se acomoda a una toma de corriente de tres contactos. **No trate de alterar esta medida de seguridad.** La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en el riesgo de un choque eléctrico. Si tiene alguna duda relacionada a la polarización apropiada de la toma de corriente, consulte con un electricista calificado.

EL CABLE ELECTRICO

Para evitar una descarga del circuito, no opere ningún otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito. El cable de esta unidad se ha seleccionado con el fin de evitar la posibilidad de que alguien se enrede o se tropiece en uno más largo. De ser necesaria una extensión, use una enlistada por UL (Underwriters Laboratories) y aprobada para no menos de 15 amperes y 120 volts. Cuando use un cable de extensión, acomódelo de modo que nadie tire de él ni se tropiece.



Uso de su parrilla – Español

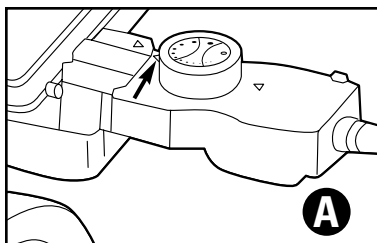
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Retire el contacto de la parrilla y el control de la plancha. Limpie las superficies de cocina con una esponja o con un paño humedecido o separe la parrilla de la plancha, (consulte "Cuidado y Limpieza") sumérgalas y lave cada parte con agua caliente y jabón. Enjuáguelas y séquelas bien. Antes de precalentar para el primer uso, cure las superficies de cocina aplicándoles una fina capa de aceite vegetal con una brocha de repostería o con papel toalla, o rocíelas con aceite antiadherente de cocina. Limpie el exceso de grasa con papel toalla.

COMO INTRODUCIR EL CONTACTO Y EL CONTROL

El contacto de la parrilla y el control de la plancha se ajustan únicamente a sus respectivas tomas de corriente. Con la unidad cerrada, introduzca el contacto de la parrilla en el enchufe inferior de modo que los círculos queden alineados (A). Asegúrese de que tanto el contacto de la parrilla como el control de temperatura estén bien colocados antes de enchufar la unidad a un tomacorriente.

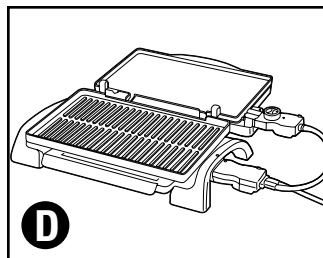
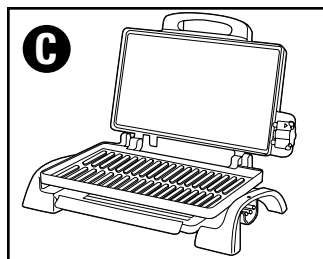
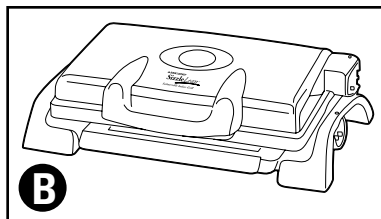
IMPORTANTE: Tanto el contacto como el control de temperatura deben de estar en su lugar para que funcione la unidad.



NOTA: Si únicamente va a usar la parrilla (superficie ranurada), apague el control de la plancha para ahorrar calor y electricidad. La parrilla no tiene un control de temperatura y es por eso que se calienta siempre a una temperatura máxima. Si va a usar la plancha para cocinar, retire el contacto de la parrilla, voltéelo, e introdúzcalo nuevamente en el tomacorriente superior de modo que el control de temperatura quede hacia arriba cuando se abra la unidad del todo.

COMO USAR

- Una vez introducido el contacto y el control de la plancha, enchufe el cable a un tomacorriente standard. La luz de encendido se iluminará en el contacto de la parrilla.
- Siempre cierre la unidad para precalentarla con mayor rapidez de 5 a 7 minutos, ya sea que vaya a usar la parrilla o la plancha. Asegúrese de ajustar el control a la temperatura máxima para que se encienda la luz, de otra manera no se precalentará. Cuando cocine en cualquiera de las dos superficies, mantenga siempre colocada en su lugar la bandeja para la grasa.
- Cierre la unidad para preparar rápidamente carne asada, pescado o vegetales. (B)
 - Para usarla como una barbacoa abierta para hamburguesas, salchichas, tocino, longanizas, etc., alce la asa para que la unidad quede recta. (C)
 - Cuando se use el lado de la plancha para hacer panqueques, huevos tostadas francesas, sandwiches de queso derretido, o para calentar el pan de las hamburguesas o de las salchichas, la unidad deberá permanecer abierta. (D) En la plancha también se pueden saltear cebollas u otros vegetales para adornar bistecs, pescado o carnes.
- Una vez conectada, **el lado de la parrilla (ranurado) se calentará a la temperatura máxima.** La plancha (superficie plana) se calienta únicamente al ajustarse el control de temperatura. Para la mayoría de los alimentos, use la temperatura más alta. Las temperaturas bajas sirven para mantener tibia la comida o para recalentar alimentos ya cocinados.
- Cuando use el lado de la plancha, asegúrese de que el conducto para la grasa esté colocado sobre la bandeja para la grasa. **NOTA:** El lado de la parrilla continuará calentándose a la temperatura máxima.
- La superficie de la parrilla está inclinada para que la grasa se drene hacia el centro, alejándose de los alimentos y cayendo en la bandeja para la grasa.
- Consulte las tablas de cocina como guías para determinar las cantidades de alimentos y el tiempo que toma prepararlos. Supervise los alimentos y voltéelos con frecuencia para que se cocinen por parejo.



GUIA PARA ASAR CON LA PARRILLA CERRADA

ALIMENTO	CANTIDAD	PARRILLA CERRADA
TOCINO	Hasta 10 tiras	Coloque el tocino en la superficie inferior y cierre la unidad. Cocine de 12 a 15 minutos, o conforme a su gusto.
BISTECS DE RES SIN HUESO, 1.91cm (¾") de gruesos	Hasta 4	Agregue los bistecs y cocine a su gusto, aproximadamente de 6 a 9 minutos.
PECHUGAS DE POLLO POR MITAD SIN HUESO	2-5	Para que se cocine por parejo, con cuidado aplane el pollo con un martillo de cocina o con un rodillo. Asegúrese de rociar con aceite la superficie de la parrilla para evitar que se pegue. Cocine de 8-10 minutos hasta que el jugo del pollo resulte claro.
FILETES DE PESCADO 2.54cm-3.18cm (1-1¼") de gruesos	1-4	Rocíe las superficies con aceite vegetal si desea, para evitar que se pegue. Cocine de 7-9 minutos hasta que el pescado se torne opaco o pueda separarse fácilmente con un tenedor. Los filetes suaves y delicados tales como los de salmón, resultan menos condensados cuando se preparan con la unidad abierta.
SALCHICHAS	Hasta 20	Cocínelos de 6-8 minutos.
HAMBURGUESAS	Hasta 8 de 113g (¼ lb.) cada una	Cocínelas de 5-7 minutos o conforme a su gusto.
JAMON EN REBANADAS de .64cm (¼") de gruesas	1-2	Cocínelas aproximadamente 3 minutos o hasta que se calienten por parejo y se doren por encima.
CHULETAS DE CERDO, SIN HUESO DE de 1.91cm (¾") gruesas	4-8	Cocínelas de 7-9 hasta quedar bien hechas.
TORTAS DE SALCHICHA, (113g/¼ libra cada una), SALCHICHAS	Hasta 8 tortas Hasta 16 salchichas	Coloque las tortas o los chorizos. Cocine los chorizos de 12-13 minutos hasta quedar bien hechos. Cocine las tortas por 5 minutos.
CAMARONES	Hasta 15 grandes sin pelar	Colóquelos en fila en la superficie inferior. Cierre la unidad y cocínelos por 2 minutos.
HAMBURGUESAS DE PAVO congeladas de 113g (¼ lb.) cada una	4-8	Colóquelas en la superficie inferior. Cocínelas de 7-9 minutos hasta quedar bien cocidas y doradas por encima.

GUIA PARA ASAR CON LA UNIDAD ABIERTA (Precaliente a la temperatura más alta.)

ALIMENTO	CANTIDAD, GROSOR	A LA PLANCHA O CON LA PARRILLA ABIERTA
HUEVOS	Hasta 4	Regule el control de la plancha a la temperatura más alta. Derrita una cdta. de grasa por huevo sobre la plancha. Agregue los huevos y voltee los conforme a su gusto. Cocínelos de 30-60 segundos di cada lado.
TOSTADAS FRANCESAS	Hasta 6 rebanadas	Prepare su receta favorita. Coloque las rebanadas de pan sobre la plancha a la temperatura más alta. Cocine de 1 a 1½ minutos por cada lado.
QUESO DERRETIDO	Hasta 6	Coloque el queso dentro del pan y unte el exterior de las rebanadas de pan con margarina o mantequilla. Cocine de 2 a 3 minutos por cada lado.
PANQUEQUES	Hasta 5	Vierta la mezcla sobre la plancha y cocínelos de 30 a 60 segundos por cada lado.
CUALQUIERA DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS CON LA PARRILLA CERRADA	La misma cantidad como para asar con la unidad cerrada Doble la cantidad para asar con la parrilla cerrada si los alimentos pueden cocinarse por ambos lados.	Siga las indicaciones como para cocinar con la unidad cerrada. Voltee para cocinar ambos lados. El tiempo de cocción será por lo menos el doble. Las carnes grasosas salpican más con la plancha abierta, pero la carne, y los filetes de pescado resultarán con las marcas atractivas de la parrilla. Muchos alimentos como las hamburguesas y los hot dogs, pueden prepararse a la parrilla o sobre la plancha. Si está cocinando para un grupo grande, use ambos lados de la unidad.
MEZCLE Y COMBINE	Como para cubrir ambas superficies de cocina.	Prepare alimentos en ambas superficies. Por ejemplo, cocine un bistec de jamón a la parrilla y las rebanadas de piña sobre la plancha. O, prepare tocino a la parrilla y panqueques sobre la plancha.

CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: ¡Siempre permita que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla!

1. Una vez que termine de cocinar, desconecte la unidad de la toma de corriente y retire tanto el contacto de la parrilla como el control de la plancha antes de cualquier limpieza.
2. Deslice hacia afuera la bandeja para la grasa y vierta la grasa en una taza desechable o en una lata. La bandeja para la grasa puede lavarse en la máquina lavaplatos o a mano con agua y jabón.
3. Las superficies para cocinar pueden limpiarse con una esponja o con un paño con agua y detergente para losa. O, separe ambos lados, abra la unidad en posición vertical, incline la plancha hacia enfrente (hacia usted), deslícela hasta donde alcance hacia la izquierda y alce el lado derecho para liberar el pasador de la bisagra. Una vez separadas, se puede sumergir cada parte en el lavadero con agua enjabonada. No introduzca la parrilla ni la plancha en la máquina lavaplatos.
4. Para eliminar los residuos de comida, use un cepillo de cerdas plásticas o de poliéster o una almohadilla de nailon. No use almohadillas de fibra de alambre u otros limpiadores abrasivos en las superficies de cocina, para no dañar el acabado antiadherente. Nunca rocíe limpiadores directamente en la parrilla.
5. Asegúrese de limpiar las asas después de cada uso. Séquelas con un paño suave.

Recetas

BISTECS CUBIERTOS CON CHAMPIÑONES

4 bistecs de 1.91cm (¾") de gruesos
sal y pimienta
1 paquete de 10 oz./284g. de
champiñones rebanados

2 cdas. de salsa con sabor a mesquite
(o cualquier salsa de bistec)
1 cda. de aceite de oliva
2 cdtas. de ajedrea seca

1. Precaliente la unidad estando cerrada con el control en "High" (alta) de 5 a 7 minutos.
2. Agregue sal y pimienta por los dos lados de los bistecs y colóquelos sobre la parrilla. Cocínelos de 8 a 10 minutos por cada lado o a su gusto.
3. Mientras se cocinan los bistecs, combine los champiñones rebanados, la salsa de cocina o de bistec, el aceite de oliva y la ajedrea. Mézclelos y colóquelos sobre la plancha, volteándolos hasta que los champiñones estén blandos (de 7 a 10 minutos).
4. Para servir, coloque los bistecs en platos individuales y cubra cada uno con un cuarto de la mezcla de los champiñones. Sírvalos de inmediato.

Rinde para 4 porciones (1 bistec y ¼ taza de champiñones por cada porción).

PANQUEQUES CON ALMENDRAS Y NARANJA ACOMPAÑADOS CON SALCHICHAS

12 salchichas de cerdo, crudas, descongeladas
2 tazas de mezcla para todo propósito para hornear
1 taza de leche
½ taza de jugo de naranja

½ taza de lascas de almendra
2 cdtas. de aceite vegetal
½-1 cda. de ralladura de naranja
½ cda. de extracto de almendra

1. Rocíe la parrilla y la plancha con aceite antiadherente para cocinar. Cierre la unidad y precaliéntela a la temperatura máxima de 5 a 7 minutos.
2. Abra la unidad y coloque las salchichas sobre la parrilla. Voltéelas con frecuencia. Cocínelas hasta quedar doradas y bien cocidas, de 15 a 20 minutos.
3. En un tazón grande para mezclar, combine los ingredientes restantes.
4. Vierta ½ de taza de la mezcla de los panqueques sobre la plancha. Caben cuatro panqueques fácilmente. Cocine cada lado de 30-60 segundos.
5. Repita con el resto de la mezcla.

Rinde para 4 porciones (3 panqueques y 3 salchichas por cada porción.)

VEGETALES REVUELTOS

3 papas medianas (de 340g/¾ lb.) en rebanadas
de .64cm (¼") de gruesas
1 zucchini grande partido en rebanadas de .64cm (¼")
1 cebolla grande partida en rebanadas de .64cm (¼")
1 pimienta verde partido en tiras

2 cdas. aceite de oliva
2 cdtas. de hojas de artemisa fresca, picadas
1 cda. chile picante seco (opcional)
sal y pimienta

1. Combine en un tazón grande todos los ingrediente y mézclelos con cuidado.
 2. Precaliente la unidad estando cerrada, de 5 a 7 minutos. Regule el control a la temperatura más alta.
 3. Cubra las superficies de la parrilla y de la plancha con los vegetales y cocínelos hasta que se ablanden las papas y estén bien doradas, de 20-25 minutos. Voltéelos con frecuencia.
- Rinde para 6 porciones de una taza cada una.

CONSEJOS PARA APROVECHAR AL MAXIMO SU PARRILLA

1. Recuérdese de precalentar la unidad estando cerrada, de 5 a 7 minutos, para obtener mejores resultados.
2. Para evitar que se rayen las superficies de cocina, use utensilios plásticos siempre. Nunca parta los alimentos sobre las superficies.
3. Los alimentos planos, delgados y sin hueso se asan mejor. Los alimentos demasiado gruesos toman más tiempo para cocinar (como las pechugas de pollo con hueso o el maíz en mazorca). Los cortes de carne sin hueso, como las chuletas de cerdo y los bistecs, se doran y se cocinan más parejo que los que tienen hueso.

4. Con los alimentos de bajo contenido de grasa, como los filetes de pescado, las pechugas de pollo, las hamburguesas de pavo o las vegetarianas, y las tiras de vegetales, se requiere el uso de una fina capa de aceite vegetal o de un rociador de aceite antiadherente para que los alimentos no se sequen ni se peguen a las superficies de la parrilla.

¿Necesita ayuda?

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker. Puede encontrar uno en su cercanía buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, "Reparación de enseres menores".

Si envía por correo la parrilla, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y su número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Household Products, Inc. garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes o mal uso. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, 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 secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni les fils.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire, et de le nettoyer.
- Toujours surveiller l'appareil lorsqu'on s'en sert.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.

- Toujours se servir de l'appareil sur une surface sèche et plane.
- Toujours s'assurer que le plateau à graisse est en place avant d'utiliser l'appareil.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Brancher l'appareil pour s'en servir. Pour le débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
- L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et non, industrielle ou commerciale.

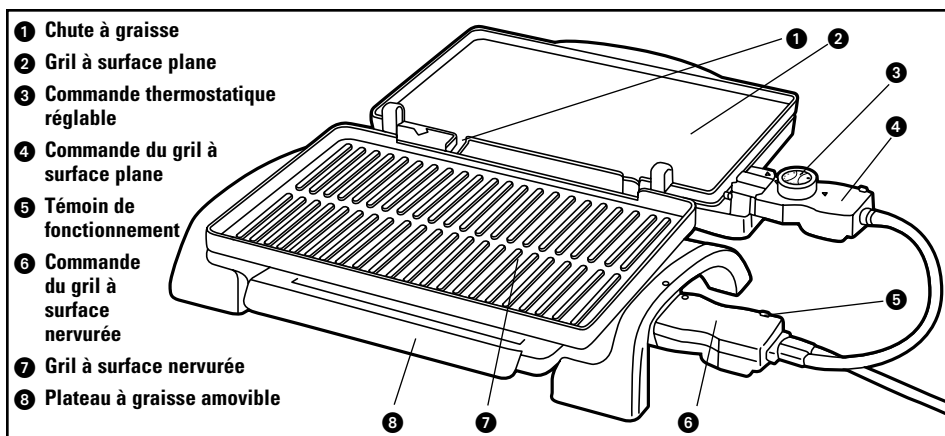
CONSERVER CES MESURES.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, l'appareil est muni d'une fiche mise à la terre. Ce genre de fiche n'entre que dans une prise à trois orifices. **Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.** Une mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. En cas de doute quant à la mise à la terre de la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié.

CORDON

Afin d'éviter les surcharges, ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit. La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères, 120 volts, certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories* (UL), peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne pend pas de façon qu'on puisse tirer ni trébucher dessus.



Utilisation – Français

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirer les deux commandes du grill. Nettoyer les surfaces de cuisson en les essuyant à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide. On peut également séparer les deux sections du grill (consulter la rubrique relative au nettoyage), puis immerger chacune d'elles et les laver dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien assécher. Avant de réchauffer l'appareil pour la première utilisation, traiter les surfaces de cuisson en les enduisant d'une mince pellicule d'huile

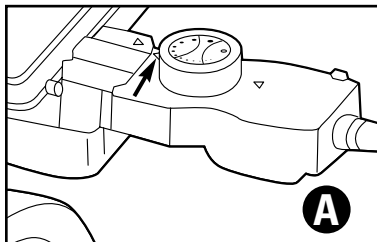
végétale à l'aide d'une brosse à pâtisserie ou d'un essuie-tout, ou en y vaporisant un enduit antiadhésif. Essuyer tout excès d'huile à l'aide d'un essuie-tout.

INSTALLATION DES COMMANDES

Les deux commandes n'entrent que d'une façon dans leur prise respective. Refermer l'appareil et enfoncer la commande du grill à surface nervurée dans la prise inférieure de sorte que les cercles s'alignent les uns sur les autres. Puis enfoncer la commande du grill à surface plane dans la prise supérieure en alignant les flèches les unes sur les autres (A). S'assurer que les deux commandes sont bien en place avant de brancher l'appareil.

IMPORTANT : Les deux commandes doivent être en place pour que l'appareil puisse fonctionner.

NOTE : Lorsqu'on se sert exclusivement de la surface nervurée, on peut éteindre la commande thermostatique afin d'économiser de l'énergie. Le grill à surface nervurée fonctionne toujours à la température maximale; on ne peut pas en régler la température. Lorsqu'on se sert de la surface plane, retirer la commande de cette section, la renverser et la réinsérer dans la prise supérieure de sorte que la commande thermostatique réglable soit vers le haut lorsque l'appareil est complètement ouvert.



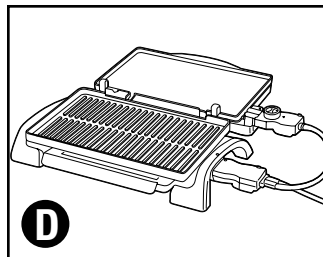
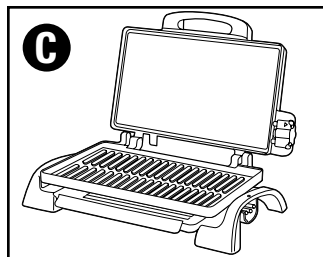
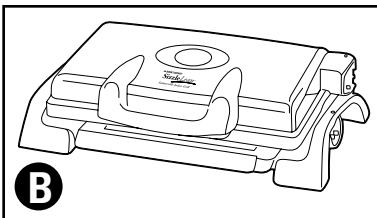
UTILISATION

1. Après avoir inséré les commandes dans les deux sections de l'appareil, en brancher le cordon dans une prise électrique standard. Le témoin de fonctionnement s'allume.

2. Qu'on utilise le grill ouvert ou fermé, il faut toujours réchauffer l'appareil fermé (pour qu'il réchauffe plus rapidement) de 5 à 7 minutes. Lorsqu'on veut se servir de la surface plane, régler la commande thermostatique au maximum pour que le témoin s'allume. Sinon, la surface plane ne réchauffe pas. Toujours s'assurer que le plateau à graisse est en place que l'on utilise une ou l'autre des surfaces.

3. • Utiliser l'appareil fermé pour préparer rapidement de la viande, du poisson ou des légumes grillés (B).
- Utiliser ouvert comme un barbecue pour préparer des galettes de bœuf haché, des saucisses fumées, du bacon, de la saucisse, entre autres. Soulever la poignée de sorte que la surface plane soit relevée (C).
- Pour se servir de la surface plane afin de préparer des crêpes, des œufs, du pain doré, des sandwichs au fromage fondu ou pour réchauffer le pain des galettes de bœuf haché ou des saucisses fumées, celle-ci doit reposer à l'horizontale. Lorsque la surface plane se trouve à la verticale, tirer sur la poignée et l'abaisser (D). Cette surface convient parfaitement pour faire sauter des oignons ou tout autre légume pour accompagner un bifteck, du poisson ou de la viande.

4. Lorsque l'appareil est branché, **la surface nervurée du grill chauffe à la température maximale.** La surface plane ne chauffe qu'à la température établie. Pour préparer la plupart des aliments, utiliser la température maximale. Les températures inférieures conviennent au maintien au chaud ou au réchauffement des aliments déjà cuits.



5. Lorsqu'on utilise la surface plane, s'assurer que la chute à graisse se trouve au-dessus du plateau à graisse. **NOTE** : La surface nervurée continue de chauffer à la température maximale.
6. Les surface du grill sont inclinées de sorte que la graisse s'écoule vers le centre, loin des aliments et dans le plateau à graisse.
7. Consulter le guide de cuisson afin de connaître les quantités d'aliments à utiliser et la durée de la cuisson. Surveiller la cuisson des aliments et les retourner souvent afin d'uniformiser la cuisson.

GUIDE DE CUISSON — APPAREIL FERMÉ

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
BACON	Maximum de 10 tranches	Faire cuire sur la section nervurée de 12 à 15 minutes ou jusqu'à la cuisson voulue.
BIFTECKS DÉOSSÉS, d'une épaisseur de 1,91 cm (¾ po)	Maximum de 4	Faire cuire jusqu'à la cuisson voulue, de 6 à 9 minutes.
POITRINES DE POULET, EN MOITIÉS, DÉOSSÉS	De 2 à 5	Écraser doucement les morceaux de poulet à l'aide d'un marteau à viande ou d'un rouleau à pâte, si possible, afin d'assurer une cuisson uniforme. Enduire les surfaces afin d'éviter l'adhésion de la viande. Faire cuire de 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que le jus de cuisson soit transparent.
DARNES DE POISSON d'une épaisseur de 2,54 à 3,18 cm (de 1 à 1¼ po)	De 1 à 4	Enduire les surfaces de cuisson d'un enduit de cuisson antiadhésif, au goût. Faire cuire jusqu'à ce que le poisson soit opaque et qu'il se défasse aisément à l'aide d'une fourchette, de 7 à 9 minutes. Des darnes délicates (comme celles de saumon) se cuisent mieux avec le grill ouvert.
SAUCISSES FUMÉES	Maximum de 20	Faire cuire de 6 à 8 minutes.
GALETTES DE BŒUF HACHÉ	Maximum de 8 de 113 g (¼ lb) chacune	Faire cuire de 5 à 7 minutes, ou jusqu'à l'obtention de la cuisson voulue.
TRANCHE DE JAMBON d'une épaisseur de 6 mm (¼ po)	1 ou 2	Faire cuire environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et dorée.
CÔTELETTES DE DE PORC, DÉOSSÉES d'une épaisseur de 1,91 cm (¾ po)	De 4 à 8	Faire cuire jusqu'à ce que la viande soit bien cuite, de 7 à 9 minutes.
GALETTES DE SAUCISSES — 113 g (¼ lb) ch. OU SAUCISSES ATTACHÉES	Maximum de 8 galettes ou de 16 saucisses	Placer les galettes ou les saucisses sur la surface. Faire cuire jusqu'à ce que la viande soit bien cuite, de 12 à 13 minutes pour les saucisses et environ 5 minutes pur les galettes.
CREVETTES	Maximum de 15, grosses, non pelées	Déposer en une seule couche sur la surface inférieure. Refermer et faire cuire environ 2 minutes, jusqu'à ce que la chair soit cuite.
GALETTES DE DINDE congelées 113 g (¼ lb) chacune	De 4 à 8	Déposer sur la surface inférieure. Faire griller jusqu'à ce que la viande soit dorée et bien cuite, de 7 à 9 minutes.

GUIDE DE CUISSON — APPAREIL OUVERT (Réchauffer au maximum.)

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
ŒUFS	Maximum de 4	Régler à la température maximale. Faire fondre une cuillère à thé de gras par œuf. Verser les œufs et les retourner au goût. Faire cuire de 30 à 60 secondes par côté, ou au goût.
PAIN DORÉ	Maximum de 6 tranches	Préparer sa recette préférée. Déposer les tranches de pain sur la surface plane réglée à la température maximale. Faire cuire de 1 à 1½ minute par côté.
SANDWICH AU FROMAGE GRILLÉ	Maximum de 6	Mettre des tranches de fromage entre les deux tranches de pain et tartiner l'extérieur de pain de beurre mou ou de margarine. Déposer sur la surface plane. Faire cuire de 2 à 3 minutes par côté.
CRÊPES	Maximum de 5	Verser le mélange sur la surface plane. Faire cuire de 30 à 60 secondes par côté
TOUT TYPE D'ALIMENTS DU GUIDE PRÉCÉDENT	Même quantité Doublent la quantité lorsqu'on utilise les deux surfaces.	Respecter les consignes du guide précédent. Retourner l'aliment. Les temps de cuisson sont plus longs, au moins le double. Les viandes grasses éclaboussent plus lorsque l'appareil est ouvert mais elles sont striées des deux côtés. Bon nombre d'aliments peuvent être préparés sur l'une ou l'autre des surfaces. Lorsqu'on cuisine pour un grand nombre de personnes, utiliser les deux surfaces dans la mesure du possible.
MÉLANGE	Pour recouvrir les deux surfaces.	Faire cuire un aliment sur une surface et un autre aliment sur l'autre surface. On peut, par exemple, préparer une tranche de jambon sur la surface nervurée et des tranches d'ananas sur la surface plane. Ou, encore, du bacon sur la surface nervurée et des crêpes sur la surface plane.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Toujours laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer!

1. À la fin de la cuisson, débrancher l'appareil et retirer les deux commandes avant de le nettoyer.
2. Retirer le plateau à graisse amovible et verser la graisse dans une tasse ou une boîte jetable. Le plateau à graisse va au lave-vaisselle ou on peut le laver à la main dans de l'eau savonneuse.
3. On peut nettoyer les surfaces de cuisson en les essuyant à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse. On peut aussi séparer les deux sections de l'appareil ouvert en position verticale. Faire basculer la surface plane vers l'avant (vers soi), et la faire glisser au maximum vers la gauche et soulever le côté droit afin de dégager la tige de la charnière. Lorsque les deux sections sont séparées, on peut les immerger et les laver séparément dans un évier rempli d'eau savonneuse. Les deux sections ne vont pas au lave-vaisselle.
4. Pour enlever des aliments qui ont collé aux surfaces de cuisson, se servir d'une brosse à poils de plastique ou un tampon en polyester ou en nylon. Ne pas utiliser de tampons de laine d'acier ni tout autre produit nettoyant rude et abrasif pour nettoyer les surfaces de cuisson au risque d'en endommager le revêtement antiadhésif. Ne jamais verser ni vaporiser directement sur le gril le produit nettoyant.
5. Ne pas oublier de bien nettoyer les poignées de l'appareil après chaque utilisation. Bien les essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

Recettes

BIFTECKS AUX CHAMPIGNONS

- 4 biftecks d'une épaisseur de 1,91 cm (¾ po) chacun* *2 c. à table de sauce au prosopis (ou toute autre sauce à bifteck préférée)*
du sel et du poivre *1 c. à table d'huile d'olive*
1 paquet de 284 g (10 oz) champignons, tranchés *2 c. à thé de sarriette séchée*

1. Réchauffer l'appareil en position fermée au réglage élevé de 5 à 7 minutes.
 2. Saler et poivrer les deux côtés du bifteck et déposer celui-ci sur la section nervurée. Faire griller de 8 à 10 minutes par côté, ou jusqu'à la cuisson voulue.
 3. Pendant la cuisson des biftecks, mélanger les tranches de champignons, l'huile d'olive, la sauce et la sarriette. Bien mélanger. Déposer sur la surface plane et faire cuire en tournant souvent jusqu'à ce que les champignons sont amollis (de 7 à 10 minutes).
 4. Pour servir, déposer un bifteck dans chaque assiette et recouvrir chaque bifteck du quart des champignons. Servir sans tarder.
- Donne : 4 portions (1 bifteck et ¼ t de champignons par portion).

CRÊPES À L'ORANGE ET AUX AMANDES AVEC DES SAUCISSES

- 12 saucisses de porc, non cuites et dégelées* *½ t d'amandes grillées émincées*
2 t de mélange à crêpes *2 c. à table d'huile végétale*
1 t de lait *De ½ à 1 c. à thé de zeste d'orange*
½ t de jus d'orange *½ c. à thé d'essence d'amandes*

1. Enduire les deux surfaces d'un enduit de cuisson antiadhésif. Refermer l'appareil et réchauffer l'appareil au réglage élevé de 5 à 7 minutes.
 2. Ouvrir l'appareil et déposer les saucisses sur la surface nervurée. Les retourner souvent. Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à point.
 3. Dans un grand bol, brasser tous les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
 4. Verser environ ¼ t de mélange par crêpe sur la surface plane. On peut aisément faire cuire quatre crêpes à la fois. Les faire cuire de 30 à 60 secondes par côté.
 5. Répéter avec le reste du mélange.
- Donne : Environ 4 portions (3 crêpes et 3 saucisses par portion).

LÉGUMES BROUILLÉS

- 3 pommes de terre moyennes (environ 340 g/¾ lb) tranchées sur une épaisseur de 0,64 cm (¼ po)* *1 poivron vert moyen tranché*
1 gros zucchini tranché sur une épaisseur de 0,64 cm (¼ po) *2 c. à table d'huile d'olive*
1 gros oignon tranché sur une épaisseur de 0,64 cm (¼ po) *2 c. à table de feuilles d'estragon hachées finement*
 1 c. à thé de flocons de piments rouges (au goût)
 du sel et du poivre

1. Dans un grand bol, mélanger doucement tous les ingrédients.
 2. Réchauffer l'appareil en position fermée de 5 à 7 minutes. Régler la commande thermostatique à la température maximale.
 3. Recouvrir les deux surfaces de l'appareil de légumes et faire cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et bien brunies (de 20 à 25 minutes). Faire tourner souvent.
- Donne : Environ 6 portions de 1 t.

OPTIMISATION DE L'UTILISATION DU GRILL

1. Toujours se rappeler de réchauffer au préalable l'appareil de 5 à 7 minutes en position fermée afin d'optimiser les résultats.
2. Toujours utiliser des ustensiles de plastique afin de ne pas égratigner la surface de cuisson. Ne jamais couper les aliments sur l'appareil.

3. Des aliments plats et désossés grillent mieux. Des aliments épais prennent du temps à cuire (comme des poitrines de poulet avec des os ou des épis de maïs). Des viandes désossées (des escalopes de porc, des biftecks) grillent et cuisent mieux que celles avec des os.
4. Dans le cas des aliments à faible teneur en matières grasses (comme les darnes de poisson, les poitrines de poulet, les galettes de dinde et les légumes), utiliser une légère pellicule d'huile végétale ou vaporiser légèrement la surface d'un enduit antiadhésif afin d'empêcher les aliments de se dessécher ou de coller au grill.

BESOIN D'AIDE?

Confier l'entretien du produit, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou un atelier d'entretien autorisé. On peut trouver dans les Pages Jaunes, sous la rubrique «Appareils électroménagers – Petits – Réparations», l'adresse du centre de service de la région. Lorsqu'on poste ou qu'on expédie l'appareil, bien l'emballer dans une boîte de carton solide, en prenant soin de l'immobiliser afin qu'il ne subisse aucun dommage. Joindre à l'intention du personnel du centre de service une lettre explicative énonçant le problème, sans oublier de donner l'adresse de retour. Il est également recommandé d'assurer le colis.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Household Products, Inc. garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé, port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker.

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. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au 1 (800) 231-9786.



* **BLACK & DECKER**® is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.



Listed by Underwriters Laboratories, Inc.

NOM Approved

Copyright © 1999 Household Products, Inc.

Pub. No. 174497-02-RV00

Product made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China



Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.

Aprobado por NOM

IMPORTADOR - Household Products Limited de México S. de R.L. de C.V.

Acceso III No. 26 Fracc. Industrial B. Juarez

C.P. 76120, Querétaro, QRO, México

Teléfono: (42) 11-7800

Producto hecho en la República Popular China

Impreso en la República Popular China

Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.*

Approuvé par l'organisme NOM

Produit fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>