

Size: 19.685" x 17.5"

GUÍA DE TIEMPO DE COCCIÓN Y TEMPERATURA			
ALIMENTO	TEMPERATURA (precalentará)	TIEMPO DE COCCIÓN (minutos)	DIRECCIONES
Tocino	190 °C/375 °F	10-16	Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.
Salchichas, congeladas	190 °C/375 °F	18-20	Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.
italianas, frescas	190 °C/375 °F	13-15	Voltear con frecuencia para cocinar bien y dorar uniformemente.
Empanadas, congeladas	190 °C/375 °F	12-15	Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.
Torreas	177 °C/350 °F	6-10	Rociar la superficie con aceite antiadherente de cocinar; acomoda dos rebanadas de pan, voltear a medio ciclo de cocción.

Este aparato es solamente para uso doméstico. Antes de utilizar el producto por primera vez

- Lave la parrilla/plancha y la bandeja de goteo con agua tibia jabonosa. Enjuague y seque bien.
- Conecte el control de temperatura en el contacto de la plancha y enchufe el cable a un tomacorriente estándar.
- Ajuste el control a la temperatura deseada. Consulte el tiempo de cocción y la temperatura recomendada en la guía provista. La luz indicadora (A) se iluminará para indicar que la plancha se está calentando.
- El aparato está listo para usar una vez que la luz indicadora se apaga.
- La luz indicadora brilla intermitentemente durante el funcionamiento del aparato a fin de mantener la temperatura deseada.

Advertencia:

Funcionamiento

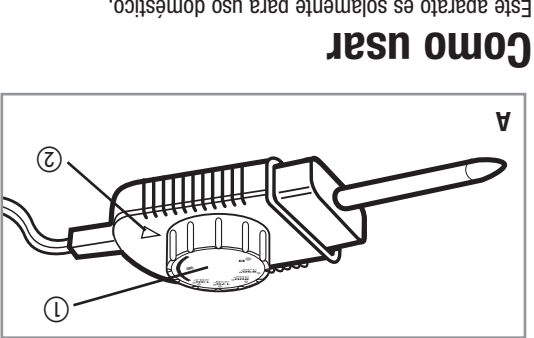
- Para instalar, deslice la bandeja de goteo sobre los rieles en el interior de la parte delantera del aparato.
- Conecte el control de temperatura en el contacto de la plancha y enchufe el cable a un tomacorriente estándar.
- Ajuste el control a la temperatura deseada. Consulte el tiempo de cocción y la temperatura recomendada en la guía provista. La luz indicadora (A) se iluminará para indicar que la plancha se está calentando.
- El aparato está listo para usar una vez que la luz indicadora se apaga.
- La luz indicadora brilla intermitentemente durante el funcionamiento del aparato a fin de mantener la temperatura deseada.

ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

Como usar

- Superficie antiadherente para cocinar (no ilustrado)
- Contacto del control de temperatura (no ilustrado)
- Control de temperatura
- Asas
- Bandeja de goteo
- Conducto de drenaje

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



Debido al acabado y a la falta de resistencia térmica de ciertos mostradores, procure no colocar el aparato directamente sobre las superficies susceptibles al calor.

- La superficie de cocinar del aparato permanece caliente cuando éste se encuentra en funcionamiento.
- Debido al acabado y a la falta de resistencia térmica de ciertos mostradores, procure no colocar el aparato directamente sobre las superficies susceptibles al calor.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

- Desconecte el aparato del tomacorriente, retire el control de temperatura y permita que la plancha se enfríe bien antes de lavarla.
- Limpie el control de temperatura con un paño húmedo. No sumerja el control de temperatura.
- Retire la bandeja de goteo. Lave la plancha y la bandeja con agua tibia jabonosa. Enjuague y seque bien. La bandeja de goteo se puede introducir en la máquina lavaplatos. No sumerja el aparato sin antes haber retirado el control de temperatura.
- No utilice alimohadillas de fibras metálicas ni limpiadores abrasivos sobre la superficie de cocinar para no estropear el acabado antiadherente. Para remover los alimentos adheridos a la superficie de cocinar, use un cepillo de cerdas plásticas o una almohadilla de nailon.

Consjos

- A fin de no estropear la superficie antiadherente de la plancha, no utilice rotadores antiadherentes de cocinar tipo aerosol ni utensilios afilados y no corte los alimentos directamente sobre la superficie de cocinar. Se recomienda el uso de los utensilios
- Para evitar que los alimentos se adhieran, antes de cada uso, se recomienda engrasar o rociar la superficie de cocinar con un rociador no aerosol.

Advertencia:

- Para instalar, deslice la bandeja de goteo sobre los rieles en el interior de la parte delantera del aparato.
- Conecte el control de temperatura en el contacto de la plancha y enchufe el cable a un tomacorriente estándar.
- Ajuste el control a la temperatura deseada. Consulte el tiempo de cocción y la temperatura recomendada en la guía provista. La luz indicadora (A) se iluminará para indicar que la plancha se está calentando.
- El aparato está listo para usar una vez que la luz indicadora se apaga.
- La luz indicadora brilla intermitentemente durante el funcionamiento del aparato a fin de mantener la temperatura deseada.

ALIMENTO	TEMPERATURA (precalentará)	TIEMPO DE COCCIÓN (minutos)	INSTRUCCIONES
Panqueques	190 °C/350 °F	3-4	Rociar la superficie con aceite de cocinar. Verter 2 cdas. de la mezcla sobre la plancha; voltear en cuanto se formen burbujas por encima y los costados tengan apariencia seca; dorar por el otro lado.
Huevos revueltos	177 °C/350 °F	2-3	Rociar la superficie con aceite de cocinar. Verter el huevo sobre la plancha. Cuando la mezcla empiece a espesar, revuelva el inferior y los costados hasta cocinar el huevo al gusto. Cocinar solamente un huevo a la vez.
fritos, fritos por un solo lado	177 °C/350 °F	2-3	Rociar la superficie con aceite de cocinar. Freir los huevos hasta cocinarlos; voltear al gusto. Se puede freir dos huevos a la vez.
Hamburguesas frescas, grosor de 19 mm (¾ pulg)	190 °C/375 °F	24-28	Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 71 °C/160 °F o al gusto.
congeladas, grosor de 13 mm (½ pulg)	190 °C/375 °F	8-12	Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 71 °C/160 °F o al gusto.
Rebanadas de jamón	177 °C/350 °F	3-5	Rociar la superficie con aceite de cocinar; voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 71 °C/160 °F.
Sándwiches	177 °C/350°F	6-8	Untar ambos lados del pan con mantequilla; voltear a medio ciclo de cocción hasta dorar el pan por ambos costados.
Bistec costilla/de 13 mm (½ pulg)	205 °C/400 °F	26-30	Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 55 °C/160 °F o al gusto
rebanadas finas para sándwich	177 °C/350 °F	2	Seguir las indicaciones del paquete.
ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO DE	INSTRUCCIONES

	(precalentará)	COCCIÓN (minutos)	
Chuletas de cerdo	177 °C/350 °F	26-30	Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 71 °C/160 °F o al gusto.
Vegetales	190 °C/375 °F	15-20	Frotar con aceite los vegetales cortados en rebanadas delgadas; voltear con frecuencia para dorar uniformemente; cocinar al gusto o hasta poder pinchar con un tenedor.
Hot dogs	177 °C/350 °F	8-16	Voltear frecuentemente, cocinar a temperatura máxima de 71 °C/160 °F o al gusto.

¿NECESITA AYUDA?
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 productoa un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

BLACK + DECKER le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

<p>Comercializado por: Spectrum Brands de México SA de CV Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004 Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla Estado de México, C.P. 54040 Mexico. Teléfono: (55) 5831-7070</p> <p>Servicio y Reparación Art. 123 No. 95 Col. Centro, C.P. 06050 Deleg. Cuauhtemoc</p> <p>Servicio al Consumidor, Venta de Refacciones y Accesorios 01 800 714 2503</p>
<p>Sello del Distribuidor:</p> <p>Fecha de compra:</p> <p>Modelo:</p>

1 200 W	120 V	~ 60Hz
1 500 W	220 V	~ 50/60Hz

<p>Código de fecha / Date Code</p>
<p>© 2016 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc. Middleton, WI 53562</p> <p>Fabricado y impreso en China/Made and printed in China</p> <p>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</p> <p>IMPORTADO POR / IMPORTED BY: SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO, SA DE CV. Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004 Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla Estado de México, C.P. 54040 México. Teléfono: (55) 5831 – 7070</p> <p>Para atención de garantía marque: 01 (800) 714 2503</p>

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:
SPECTRUM BRANDS
En Chile, Household Products Chile Ltda
Av. Del Valle 570, Ofic. 704
Ciudad Empresarial, Huechuraba
Santiago - Chile
Fono: (562) 2571 3700

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:
SPECTRUM BRANDS S.A.
Carrera 17 No.89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al cliente: 018000510012

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:
SPECTRUM BRANDS S.A.
Carrera 17 No.89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al cliente: 018000510012

Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

BLACK + DECKER and the BLACK + DECKER Logo are trademarks of The Black & Decker Corporation, or one of its affiliates, and used under license.

BLACK + DECKER y el logo BLACK + DECKER son marcas de The Black & Decker Corporation o de una de sus compañías afiliadas y se utilizan bajo licencia

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, particularmente en la presencia de los menores de edad, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable ni el control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico operado en presencia de los menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no se encuentre en funcionamiento y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios y antes de limpiarlo.
- No haga funcionar ningún aparato que tenga dañado el enchufe, el cable o que no funcione debido a una caída. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto presenta el riesgo de lesiones personales.
- No utilice 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 las superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni cerca de un horno caliente.
- Siempre conecte el enchufe al aparato antes de enchufar el cable en le tomacorriente. Para desconectar el aparato, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF).
- Este aparato se deberá utilizar 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 deben para evitar que usen el aparato como juguete.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.

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

BLACK+DECKER™

PARRILLA Y PLANCHA PARA MOSTRADOR

COUNTERTOP GRILL AND GRIDDLE



MODELO/MODEL

- IG201

Size: 19.685" x 17.5"

Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, 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 electrical hazards, do not immerse cord, or temperature control 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 operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the 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.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system,

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

FOOD	TEMPERATURE (preheat)	TIME (minutes)	DIRECTIONS
Hamburger fresh, ¾-inch thick	190°C/375°F	24-28	Turn halfway through cooking time; cook to 71°C/160°F, or done as desired.
frozen, ½-inch thick	190°C/375°F	8-12	Turn halfway through cooking time; cook to 71°C/160°F, or done as desired.
Ham Slices	177°C/350°F	3-5	Spray surface with nonstick cooking spray; turn halfway through cooking time; cook to 71°C/160°F.
Sandwiches	177°C/350°F	6-8	Butter both sides of bread; turn halfway through cooking time, cook until both sides are browned.
Steaks rib/strip, ½-inch thick	205°C/400°F	26-30	Turn halfway through cooking time; cook to 55°C/160°F, or done as desired.
thin-sliced sandwich	177°C/350°F	2	Follow package directions.
Pork Chops	177°C/350°F	26-30	Turn halfway through cooking time; cook to 71°C/160°F, or done as desired.
Vegetables	190°C/375°F	15-20	Brush thinly sliced vegetables lightly with oil; turn often for even cooking; cook till fork-tender or done as desired.
Hot Dogs	177°C/350°F	8-16	Turn frequently, cook to 71°C/160°F or done as desired.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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.

ELECTRICAL CORD

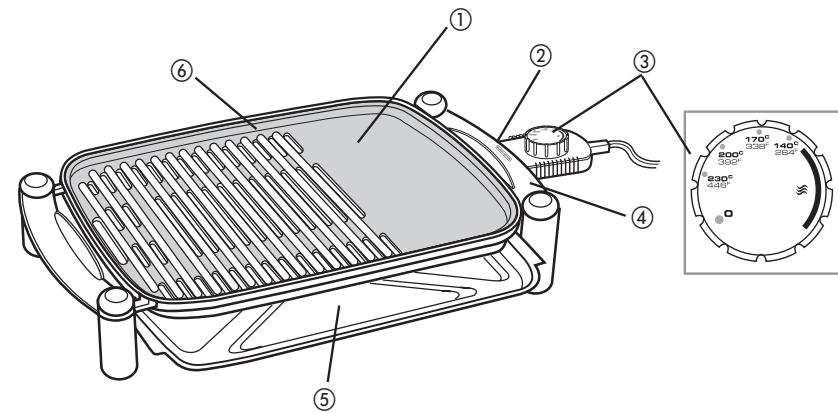
- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

TAMPER-RESISTANT SCREW

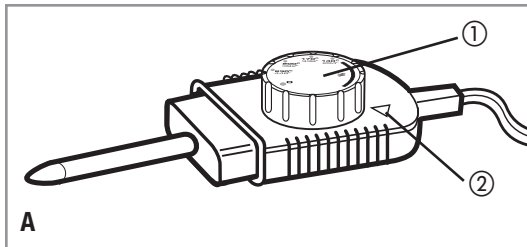
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



- Nonstick cooking surface
- Probe receptacle (not shown)
- Probe
- Handles
- Drip tray
- Run-off channel



- Temperature settings
- Signal light

How to Use

This appliance is for household use only.

BEFORE FIRST USE

- Wash grill, griddle and drip tray in warm, sudsy water. Rinse and dry thoroughly.

Caution: Probe must always be completely dry before use.

- Insert drip tray into the rails under the front of the grill and griddle.

TO OPERATE

- Insert probe into probe socket and plug the cord into a standard electrical outlet.
- Turn the heat setting to the desired temperature. See TIME AND TEMPERATURE CHART for suggestions. The signal light (A) will come on to indicate the unit is heating.
- When the signal light goes out, the unit is ready.
- Signal light will cycle on and off during cooking as the unit operates to maintain the desired temperature.

Caution:

- Because some countertop finishes are more affected by heat than others, use care not to place grill and griddle on surfaces where heat may cause a problem.
- Grill and griddle surfaces are hot during use.

Póliza de Garantía (Válida sólo para México)

Duración

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

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:

- Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Spectrum Brands 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.

Care and Cleaning

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

- Unplug, remove probe and allow the unit to cool completely before cleaning.
- Wipe probe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse probe in water.
- Remove drip tray. Wash the unit and tray in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Drip tray is dishwasher-safe. Do not immerse the unit in water unless probe has been remove.
- Do not use steel wool pads or other abrasive cleaners on the cooking surface as they may damage the nonstick coating. To remove cooked-on food, use a plastic bristle brush or nylon mesh pad.

Tips

- To avoid damaging the nonstick surface, do not use aerosol nonstick spray, sharp utensils or cut food on the cooking surface of the unit. Use silicone, heat-resistant rubber or wooden utensils.
- To keep foods from sticking, you may want to add oil to the cooking surface before each use or use a non-aerosol cooking spray.

TIME AND TEMPERATURE CHART			
FOOD	TEMPERATURE (preheat)	TIME (minutes)	DIRECTIONS
Bacon	190°C/375°F	10-16	Turn often for even browning.
Sausage links, frozen	190°C/375°F	18-20	Turn often for even browning.
patties, frozen	190°C/375°F	12-15	Turn often for even browning.
Italian, fresh	190°C/375°F	13-15	Turn often for even browning and thorough cooking.
French Toast	177°C/350°F	6-10	Spray surface with nonstick cooking spray; fits 2 slices of bread turn halfway through cooking time.
Pancakes	190°C/350°F	3-4	Spray surface with nonstick cooking spray. Pour 2tbsp. batter onto griddle; turn when bubbles appear on top and edges look dry; brown on second side.
Eggs scrambled	177°C/350°F	2-3	Spray surface with nonstick cooking spray. Pour eggs onto griddle. When mixture begins to set, stir bottom and sides until egg is cooked to taste. Cook only one egg at a time.
fried, sunny-side	177°C/350°F	2-3	Spray surface with nonstick cooking spray. Fry eggs until done; turn as desired. Two eggs may be fried at the same time.

Please call the appropriate number listed below to request when warranty becomes effective and where you can call for service, repairs or parts in the country where the product was purchased.	
Argentina Atención al consumidor 0800 444 7296 Horario de atención: Lunes a viernes de 9 a 13 hs y de 14.30 a 17 hs. Mail: servicios@rayovac.com.ar Humboldt 2495 piso 3 C.A.B.A. – Argentina	Honduras Serviteca San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle -entre 11-12 Avenida Honduras Tel. (504) 2550-1074
Chile SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA. Portugal Nº 644 Santiago – Chile Fonos: 02-6355208 / 02-6341169 Email: servicio@spectrumbrands.cl Call center: 800-171-051	México Artículo 123 # 95 Local 109 y 112 Col. Centro, Cuauhtemoc, México, D.F. Tel. 01 800 714 2503
Colombia Rayovac Varta S.A Carrera 17 Número 89-40 Línea gratuita nacional 018000510012	Nicaragua LRM ELECTRONICA Managua - Sinsa Altamira 1.5 kilómetros al norte Nicaragua Tel. (505) 2270-2684
Costa Rica Aplicaciones Electromecánicas Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre Mercedes Benz 200 mts norte y 50 mts este San José, Costa Rica Tel. (506) 2257-5716	Panamá Supermarcas Centro comercial El dorado, Plaza Dorado, Local 2. Panama Tel. (507) 392-6231
Ecuador Servicio Master Dirección: Capitán Rafael Ramos OE 1-85 y Galo plaza Iasso. Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870	Perú Servicio Central Fast Service Av. Angamos Este 2431 San Borja, Lima Perú Tel. (511) 2251-388
El Salvador Sedeblack Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa No 2936 San Salvador, Depto. de San Salvador Tel. (503) 2284-8374	Puerto Rico Buckeye Service Jesús P. Piñero #1013 Puerto Nuevo, SJ PR 00920 Tel.: (787) 782-6175
Guatemala Kinal 17 avenida 26-75, zona 11 Centro comercial Novicentro, Local 37 - Ciudad Guatemala Tel. (502)-2476-7367	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