

- 1** Removable splatter shield/Guarda grasa removable/Ecran antiéclaboussures amovible
- 2** Variable temperature control/Control de temperatura variable/Commande thermostatique réglable
- 3** On/off power light/Luz indicadora de apagado y encendido/Témoins de fonctionnement
- 4** Non-stick coated cooking grid/Parrilla de acabado antiadherente/Grille de cuisson à fini antiadhésif
- 5** Base/Base/Socle
- 6** Built-In Flavor Scenter™ Well with cover/Depósito para aroma y sabor integrado con tapa Flavor Scenter™/Rehausser de saveur intégré Flavor Scenter™ avec couvercle

How To Use Your Grill-English

BEFORE FIRST USE

Detach the Control and clean the Cooking Grid and Base by washing with soap and water in a sink or running through the dishwasher. Rinse and dry thoroughly.

HOW TO USE

NOTE: See “Recipes” and the “Flavor Scenter™ Well” for suggestions on using that feature.

- Sit the Cooking Grid onto the Base and be sure the “feet” fit into the slots on the Cover of the Flavor Scenter™ Well. Push the prong on the Temperature Control all the way into the socket at the side of the Cooking Grid. (A) Plug the cord in and turn the Dial to HI to start. Preheat for 10-12 minutes. The Light will cycle on and off during the preheat; this is normal. (B)
- Be sure the Temperature Control Dial is on HI for best browning results and grill marks when barbecuing hamburgers, steaks, hot dogs, sausages, fish steaks, thick grilled vegetables (such as eggplant, portobello mushrooms), chicken breasts and other meats. Use the Low or Med. settings to reheat previously cooked foods, to keep foods warm, and when grilling more delicate foods. Experiment with the temperature settings to suit your taste.

- Use the Chart as a guide for food amounts and cooking times. Watch foods and turn frequently for more even cooking.

CARE AND CLEANING

- When finished cooking, unplug from the outlet and allow the grill to cool completely before cleaning.
- Pull out the Temperature Control.
- Lift the Cooking Grid off the Base and pour off any excess grease from the Base into a disposable cup or can. Both the Cooking Grid and Base are dishwasher-safe or may be washed by hand in soapy water.
- Do not use steel wool pads or other harsh, abrasive cleaners on the cooking surface or Base as they may damage the non-stick coating. Never spray or apply cleaners directly onto the grill.
- To remove cooked-on food, use a plastic bristle brush, polyester, or nylon mesh pad. Be sure to clean the handles after each use. Dry thoroughly with a soft cloth or paper towels.

GRILLING CHART Use the chart as a guide. Turn foods frequently for even cooking.

FOOD	AMOUNT/SIZE	TIME & TIPS
CHICKEN BREAST HALVES, BONELESS	2 – 6, 6 – 8 ounces each (170-227g)	Flatten chicken pieces with a meat hammer or rolling pin for more even cooking. Spray grill surfaces to avoid sticking. Cook 25 – 35 minutes, or until juices run clear.
CHICKEN TENDERS	Up to 11	Lightly spray tenders on both sides with non-stick cooking spray prior to placing on grill. Cook 14 – 20 minutes, or until juices run clear.
FISH STEAKS	1 – 4 steaks, 1/2” – 1” (1.27 – 2.54 cm)	Cook 15 – 25 minutes or until fish is opaque and flakes easily with a fork.
FRANKFURTERS	Up to 10 (1 lb./ 454g)	Cook 12 – 14 minutes or until thoroughly heated.
VEGETABLES*	Cover grill surface	Slice vegetables 1/4” (.64 cm) thick. Lightly brush both sides with butter, or oil. Sprinkle with your favorite herb or spice. Cook until tender, turning once, about 7 – 14 minutes.
HAM SLICE	1 – 4, about 1/2” (1.27 cm) thick	Cook about 14 minutes. Turn halfway through cooking. Add pineapple slices toward end of cooking, if desired, and grill until heated through.
HAMBURGERS	Up to 10 1/4 lb. (113g) burgers	Cook 11 – 12 minutes, or to desired doneness.
PORK BACK RIBS, COOKED	Cover grill surface	Thoroughly pre-cook ribs in barbecue sauce. Place on preheated grill; cook 5 – 10 minutes, brushing with additional sauce.
PORK CHOPS, BONELESS	Up to 8, about 3/4” (1.91cm) thick	Cook 17 – 20 minutes or until well done. Turn frequently. Add apple slices, if desired, and grill until soft.
SAUSAGE PATTIES	Up to 6 patties, about 1/4” (.64 cm) thick	Cook patties until well done, about 8 – 10 minutes.
SHRIMP, SHELLED	Up to 1 lb. (454g), large size	Lightly brush with butter, oil, or spray with a non-stick cooking spray. Cook 5 – 7 minutes.
BEEF STEAKS, BONELESS	Up to 6, 3/4” (1.91 cm) thick	Cook 15 – 25 minutes or to desired doneness.

*Mushrooms, zucchini, summer squash, onions, and red/green pepper strips are recommended.

GETTING THE MOST FROM YOUR GRILL

- To prevent scratching the grill surface, always use plastic utensils. Never cut foods on the grill.
- Flat, thin, and boneless foods grill best. Thick foods such as corn on the cob are not recommended on this grill.
- With foods that are low fat, i.e. fish steaks, chicken breasts, turkey burgers, vegetable slices, lightly spray both sides of these foods with a non-stick cooking spray prior to placing on the grill.
- For the IG160, some staining of the light-colored cooking surface is expected.
- This grill has been approved for outdoor use on a patio, porch, deck, or apartment terrace but should **NOT** be left outdoors.

FLAVOR SCENTER™ WELL

Use the Flavor Scenter™ Well to infuse meats, vegetables, fish, chicken, or seafood with savory flavors and aromas. Mesquite flavored cooking sauces, marinades, liquid smoke, fruit juices such as apple, lemon, or lime juice, and barbecue sauces work well with various foods. Avoid using whole herbs or spices in the Well as they tend to burn or char. After filling the Well, be sure the Well Cover is in place by fitting the “feet” of the Cooking Grid into the slots on the Well cover. Use the following recipes as suggestions and experiment on your own.

MUSHROOM SMOTHERED STEAKS

1/3 cup mesquite flavored cooking sauce
2 strip steaks, about 8 ounces each, 1/2” (1.27 cm) thick
Salt and pepper
10 medium mushrooms, sliced 1/4” (.64cm) thick
1 tablespoon olive oil
1 tablespoon mesquite flavored cooking sauce (or other favorite steak sauce)
1 teaspoon dried savory

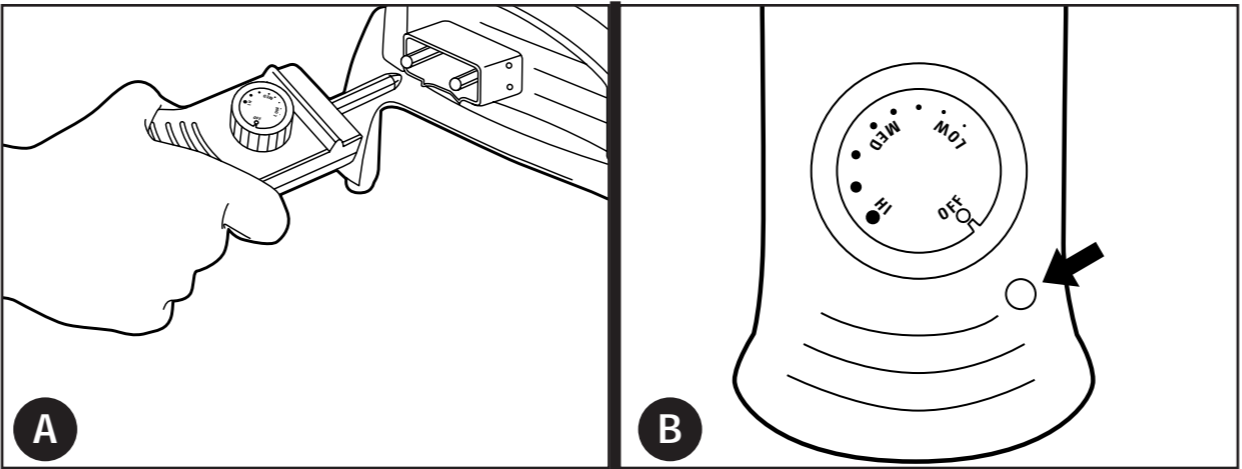
- Fill FlavorScenter™ Well with favorite mesquite cooking sauce.
- Preheat grill at high for 10 – 12 minutes.
- Salt and pepper both sides of steaks and add to grill. Grill 8 – 10 minutes per side, or to desired doneness.
- As steaks are cooking, combine mushroom slices, olive oil, cooking or steak sauce and savory. Blend to mix. Add to grill and cook, turning often, until mushrooms are soft (about 4 – 7 minutes).
- To serve, place steaks on individual plates and cover each steak with half the mushrooms. Serve immediately. **Makes:** 2 servings.

GRILLED SHRIMP AND VEGETABLES

1/3 cup lemon juice
1 medium yellow squash, sliced 1/4” (.64cm) thick
1 medium zucchini, sliced 1/4” (.64 cm) thick
2 tablespoons olive oil, divided
1 teaspoon dried basil
1/2 pound (227g) large fresh shrimp, shelled
2 teaspoons soy sauce
1/2 teaspoon sesame seeds

- Fill FlavorScenter™ Well with lemon juice. Preheat grill at high for 10 – 12 minutes.
- Combine squash and zucchini slices, 1 tablespoon olive oil, and basil in small bowl. Stir to mix. Add to grill.
- Combine shrimp, 1 tablespoon olive oil, soy sauce and sesame seeds. Stir to mix. Add shrimp to grill.
- Cook vegetables and shrimp about 5 – 7 minutes, or to desired doneness, turning frequently.
- Serve over rice or couscous. **Makes:** 2 servings.

- Additional recipe on back cover -



Como usar su parrilla-Español

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Retire el contacto y limpie la parrilla y la base lavándolas sobre un lavadero con agua y jabón o en la máquina lavaplatos. Enjuáguelas y séquelas bien.

COMO USAR

NOTA: Consulte las secciones con referencia a recetas y al depósito de aroma y sabor Flavor Scenter™ para sugerencias de cómo hacer uso de esa característica.

- Coloque la parrilla sobre la base y asegúrese que las guías se acomoden bien dentro de las ranuras del depósito Flavor Scenter™. Introduzca de lleno el contacto del control de temperatura dentro del enchufe al costado de la parrilla para cocinar. (A) Enchufe el cable y gire el control a la temperatura “HI” (alta) para comenzar. Precaliente de 10 - 12 minutos. Durante este período la luz se encenderá y se apagará a intervalos. (B)
- Para que los alimentos resulten dorados y con las impresiones de la parrilla, asegúrese que el control de temperatura esté en “HI” (alto) cuando prepare hamburguesas, bistecs, salchichas, chorizos, filetes de pescado, vegetales de contextura gruesa para asar (como la berenjena, hongos portobello), pechugas de pollo y otras carnes. Use la temperatura “LOW” (baja) o “MED” (media) para recalentar alimentos ya cocinados, para mantener la comida caliente, o para preparar alimentos de más

delicados. Ajuste el control de temperatura conforme a su gusto.

- Use la tabla como guía para determinar las cantidades y el tiempo de cocción. Supervise los alimentos y volteeelos con frecuencia para que se cocinen por parejo.

CUIDADADO Y LIMPIEZA

- Una vez que termine de cocinar, desconecte la unidad de la toma de corriente y permita que la parrilla se enfrie por completo antes de limpiarla.
- Retire el contacto del control de temperatura.
- Alce la parrilla de la base y vierta el exceso de grasa dentro de una taza desechable o una lata. Tanto la parrilla como la base pueden lavarse en la máquina lavaplatos o bien, a mano con agua y jabón.
- No use almohadillas de fibras metálicas ni limpiadores abrasivos sobre la superficie de cocina ni la base ya que pueden dañar el acabado antiadherente. Nunca rocíe ni aplique soluciones limpiadoras directamente sobre la parrilla.
- Para remover alimentos adheridos, utilice un cepillo de cerdas plásticas, poliéster, o una almohadilla de nailon. Asegúrese de limpiar las asas después de cada uso. Seque por completo con un paño suave o con una toalla de papel.

GUIA PARA ASAR Use la tabla como guía. Voltee los alimentos con frecuencia para que se cocinen por parejo.

ALIMENTO	CANTIDAD/TAMANO	TIEMPO & CONSEJOS
PECHUGAS DE POLLO POR MITAD SIN HUESO	2 - 6, 170-227g (2 - 8 oz.) cada una	Aplane las porciones de pollo con un martillo para carne o con un rodillo para que se cocinen por parejo. Cocine de 25 - 35 minutos, o hasta que suelten claro el jugo.
TIRAS DE POLLO	Hasta 11	Rocíe las tiras de pollo por ambos lados con aceite de cocina antes de colocarlas sobre la parrilla. Cocine de 14 - 20 minutos, o hasta que suelten claro el jugo.
FILETES DE PESCADO	1 - 4 filetes de 1.27 - 2.54 cm (1/2" - 1") de gruesos	Cocinelos de 15 - 25 minutos hasta que el pescado se torne opaco y pueda separarse fácilmente con un tenedor.
SALCHICHAS VEGETALES*	Hasta 10 (454g/1lb.) Los que se acomodan en la superficie para asar.	Cocinelos de 12 - 14 minutos o hasta quedar bien calentados. Parta los vegetales en rebanadas de .64cm (1/4") de grueso. Páseles por ambos lados una brocha con mantequilla o aceite. Sazone con sus hierbas o especias favoritas. Cocine de 7 - 14 minutos hasta quedar suaves, volteándolas una vez.
REBANADAS DE JAMON	1 - 4, de 1.27cm (1/2") de gruesas	Cocinelas cerca de 14 minutos. Deles vuelta a medio preparar. Si desea, agréguelos rebanadas de piña ya casi para estar.
HAMBUERGUESAS	Hasta 10 de 113g (1/4 lb.)	Cocinelas de 11 - 12 minutos, o conforme al gusto.
COSTILLAS DE CERDO	Las que se acomodan en la superficie para asar.	Cocinelas bien de antemano en salsa de barbacoa. Colóquelas sobre la parrilla caliente: de 5 - 10 minutos, agregando más salsa al gusto.
CHULETAS DE CERDO	Hasta 8 de 1.91 cm (3/4") de gruesas	Cocinelas de 17 - 20 minutos o hasta quedar bien cocidas. Volteeélas con frecuencia. Si desea, agregue lascas de manzana y cocine hasta quedar blandas.
TORTAS DE SALCHICHA	Hasta 6 tortas de .64cm (1/4") de gruesas	Cocinelas de 8 - 10 minutos.
CAMARONES SIN CASCARA	Hasta 454g (1 lb.) grandes	Páseles una brocha con un poco de mantequilla o de aceite, o rocíelos con aceite de cocina. Cocinelos de 5 - 7 minutos.
BISTECS SIN HUESO	Hasta 6 de 1.91 cm (3/4") de gruesos	Cocinelos de 15 - 25 minutos o al gusto.

*Se recomiendan los champiñones, el zucchini, la calabaza de verano, las cebollas y los pimientos rojos y verdes.

COMO APROVECHAR AL MAXIMO SU PARRILLA

- Para evitar que se rayen las superficies de cocina, use utensilios plásticos siempre. Nunca parta los alimentos sobre la parrilla.
- Los alimentos planos, delgados y sin hueso se asan mejor. Los alimentos demasiado gruesos como el maíz en mazorca no se recomiendan para esta parrilla.
- Los alimentos de bajo contenido de grasa como los filetes de pescado, las pechugas de pollo, las hamburguesas de pavo y los vegetales rebanados, deben rociarse ligeramente por ambos lados con un aceite antiadherente antes de colocarse sobre la parrilla.
- Como es de esperarse, la superficie de color claro para cocinar del modelo IG160 se mancha un poco con el repetido uso.
- Esta parrilla ha sido aprobada para usarse afuera en un patio, cubierta, o terraza de un apartamento, pero **NO** debe dejarse a la intemperie.

DEPOSITO PARA AROMA Y SABOR FLAVOR SCENTER™

Use el depósito Flavor Scenter™ para impregnar de sabor y aroma las carnes, los vegetales, el pescado, el pollo, y los mariscos. Las salsas de cocina con sabor a mesquite, los adobos, el sabor ahumado en líquido, los jugos de fruta como el de manzana, limón, o lima, y las salsas de barbacoa resultan prácticas para una variedad de comidas. Evite el uso de hierbas enteras ya que pueden quemarse o tostararse. Después de llenar el depósito, asegúrese de que esté cubierto, introduciendo las guías de la parrilla dentro de las ranuras de la tapa del depósito. A continuación, recetas para que las use como sugerencias y experimente a su gusto.

BISTECS CON CHAMPIÑONES

1/3 taza de salsa de cocina con sabor a mesquite
2 bistecs de 8 onzas cada uno, de 1.27 cm (1/2") de gruesos
Sal y pimienta
10 champiñones en lascas de .64cm (1/4")
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de salsa de cocina con sabor a mesquite (o cualquier otra salsa de bistec al gusto)
1 cucharadita de ajedrea seca

- Llene el depósito para aroma y sabor Flavor Scenter™ con la salsa de mesquite para cocinar.
- Precaliente la parrilla de 10 - 12 minutos.
- Agregue sal y pimienta a los bistecs por ambos lados y colóquelos sobre la parrilla. Cocinelos de 8 - 10 minutos por cada lado, o al gusto.
- Mientras se cocinan los bistecs, combine los champiñones, el aceite de oliva, la salsa y la ajedrea y mezcle todo junto. Agregue a la parrilla y cocine hasta que los champiñones estén blandos (de 4 - 7 minutos).
- Para servir, coloque los bistecs en platos individuales y cubra cada bistec con mitad de la mezcla de champiñones. Sirvanse de inmediato. **Rinde para 2 porciones.**

- Receta adicional en la cubierta trcera -

CAMARONES ASADOS CON VEGETALES

1/3 taza jugo de limón
1 ayote amarillo mediano, en rebanadas de .64 cm (1/4")
1 zucchini mediano, en rebanadas de .64 cm (1/4")
2 cucharadas de aceite de oliva, separadas
1 cucharadita de albahaca seca
227g (1/2 lb.) de camarones frescos grandes y sin cáscara
2 cucharaditas de salsa soya
1/2 cucharadita de semillas de ajonjolí

- Llene el depósito para aroma y sabor Flavor Scenter™ con el jugo de limón. Precaliente la parrilla de 10 - 12 minutos.
- En un tazón combine las rebanadas de ayote con las de zucchini, 1 cucharada de aceite de oliva, y la albahaca.
- Combine los camarones, 1 cucharada de aceite de oliva, la salsa soya y las semillas de ajonjolí. Añada a la mezcla. Coloque los camarones sobre la parrilla.
- Cocine los vegetales y los camarones de 5 - 7 minutos o al gusto, volteándolos con frecuencia.
- Sirva sobre arroz o couscous. **Rinde para 2 porciones.**

- Receta adicional en la cubierta trcera -

Utilisation-Français

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Retirer la commande et nettoyer la grille de cuisson ainsi que le socle en les lavant à l'eau et au savon dans un évier ou en les plaçant au lave-vaisselle. Rincer et bien assécher.

UTILISATION

NOTE : Consulter les rubriques relatives aux recettes et au rehausseur de saveur Flavor Scenter™ afin de savoir comment se servir de cette caractéristique.

- Déposer la grille de cuisson sur le socle et s'assurer que les « pattes » s'insèrent dans les fentes du couvercle du rehausseur de saveur. Enfoncer la broche de la commande thermostatique à fond dans la douille qui se trouve sur le côté de la grille de cuisson. (A) Brancher le cordon et régler la commande à la température maximale (HI) pour commencer. Réchauffer de 10 à 12 minutes. Le témoin s'allume et s'éteint pendant le réchauffement; il s'agit d'une situation normale (B).
- S'assurer que la commande thermostatique est réglée à la température maximale afin d'optimiser les résultats de dorage et de marque de grillage lors de la cuisson de galettes de bœuf haché, de bifteck, de saucisses fumées, de saucisses, de darnes de poisson, de tranches épaisses de légumes (comme de l'aubergine ou des champignons portobello), de poitrines de poulet ou de toute autre viande. Se servir des réglages faible (LOW) ou moyen (MED) pour réchauffer des aliments déjà cuits, pour

maintenir des aliments au chaud ou pour faire griller des aliments délicats. Faire des expériences aux différents réglages afin de satisfaire ses propres goûts.

- 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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- À la fin de la cuisson, débrancher l'appareil et laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Débrancher la commande thermostatique.
- Soulever la grille de cuisson hors du socle et verser tout excès de graisse qui se trouve dans le socle dans un récipient jetable. Les deux sections vont au lave-vaisselle ou on peut les laver dans de l'eau savonneuse.
- Ne pas utiliser de tampons de laine d'acier ni tout autre produit nettoyant rude et abrasif pour nettoyer la surface de cuisson ou le socle au risque d'en endommager le revêtement antiadhésif. Ni jamais verser ni vaporiser directement le produit nettoyant sur le grill.
- 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 oublier de bien nettoyer les poignées de l'appareil après chaque utilisation. Bien les essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'essuie-tout.

GUIDE DE CUISSON - Faire tourner les aliments souvent afin d'en assurer une cuisson uniforme.		
ALIMENTS	QUANTITÉ/DIM.	CONSEILS
POITRINES DE POULET, EN MOITIÉS, DESOSSFES	De 2 à 6 De 170 à 227 g (6 - 8 oz) chacune	Ecraser les morceaux de poulet à l'aide d'un marteau à viande ou d'un rouleau à pâte afin d'assurer une cuisson uniforme. Enduire les surfaces afin d'éviter l'adhésion de la viande. Faire cuire de 25 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le jus de cuisson soit transparent.
REPÊTES DE POULET	Jusqu'à 11	Vaporiser légèrement les pépites de chaque côté d'un enduit antiadhésif avant de les déposer sur le grill. Faire cuire de 14 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que le jus de cuisson soit transparent.
DARNES DE POISSON	De 1 à 4 d'une épaisseur de 1,27 à 2,54 cm (de 1/2 à 1 po)	Faire cuire jusqu'à ce que le poisson soit opaque et qu'il se détache aisément à l'aide d'une fourchette, de 15 à 25 minutes.
SAUCISSES FUMÉES	Maximum de 10 (454 g/1 lb)	Faire cuire de 12 à 14 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien réchauffées.
LEGUMES*	Recouvrir la grille.	Faire des tranches de 0,64 cm (1/4 po) d'épaisseur. Enduire légèrement les surfaces de beurre ou d'huile. Saupoudrer avec son herbe ou épice préférée. Faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre, en le retournant une fois, de 7 à 14 minutes.
TRANCHES DE JAMBON	De 1 à 4 d'une épaisseur d'environ 1,27 mm (1/2 po)	Faire cuire environ 14 minutes. Tourner au milieu de la cuisson. Ajouter des tranches d'ananas vers la fin de la cuisson, au goût, et faire griller à fond.
GALETTES DE BŒUF HACHÉ	Maximum de 10 de 113 g (1/4 lb) chacune	Faire cuire de 11 à 12 minutes, ou jusqu'à l'obtention de la cuisson voulue.
CÔTES LEVÉES DE PORC, CUITES	Recouvrir la grille.	Bien cuire les côtes levées au préalable dans de la sauce barbecue. Déposer sur la grille réchauffée; faire cuire de 5 à 10 minutes, en les brossant avec de la sauce.
CÔTELETTES DE PORC, DESOSSFES	Maximum de 8 d'une épaisseur de 1,91 cm (3/4 po)	Faire cuire jusqu'à ce que la viande soit bien cuite, de 17 à 20 minutes. Tourner souvent. Ajouter des tranches de pommes, au goût, et faire griller jusqu'à ce que les fruits a mollissent.
GALETTES DE SAUCISSES	Maximum de 6 d'une épaisseur d'environ 0,64 cm (1/4 po)	Faire cuire les galettes jusqu'à ce que la viande soit bien cuite, environ de 8 à 10 minutes.
CREVETTES DECORTIQUEES	Maximum de 454 g (1 lb) grosses	Enduire légèrement de beurre, d'huile ou d'un enduit antiadhésif. Faire cuire de 5 à 7 minutes.
BIFTECKS DESOSSFES	Maximum de 6 d'une épaisseur de 1,91 cm (3/4 po)	Faire cuire jusqu'à la cuisson voulue, de 15 à 25 minutes.

*Il est conseillé d'utiliser des champignons, des zucchini, des courges d'été, des oignons et des tranches de poivrons vert ou rouge.

OPTIMISATION DE L'UTILISATION DU GRILL

- Toujours utiliser des ustensiles de plastique afin de ne pas égratigner la surface de cuisson. Ne jamais couper les aliments sur l'appareil.
- Des aliments plats et désossés grillent mieux. Des aliments épais comme des épis de maïs sont déconseillés.
- 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), vaporiser légèrement les deux faces des aliments d'un enduit antiadhésif avant de les déposer sur le grill.
- Dans le cas du modèle IG160, la surface de cuisson de couleur pâle peut se tacher.
- Le grill a été approuvé pour usage à l'extérieur, sur une terrasse, un patio ou le balcon d'un appartement. Il **NE** faut **PAS** le laisser dehors.

REHAUSSEUR DE SAVEUR FLAVOR SCENTER™

Se servir du rehausseur de saveur Flavor Scenter™ pour infuser les viandes, légumes, poisson, poulet ou fruits de mer de saveurs ou arômes exquis. Des sauces aromatisées au prosopis, des marinades, de la fumée liquide, des jus de fruits (comme du jus de pommes, de citron ou de lime) et des sauces barbecues conviennent bien à différents aliments. Éviter d'utiliser des herbes ou épices entières dans le rehausseur de saveur car elles ont tendance à brûler ou à carboniser. Après avoir rempli le rehausseur de saveur, s'assurer que son couvercle est en place en insérant les « pattes » de la grille de cuisson dans les fentes du couvercle du rehausseur de saveur. Les recettes suivantes sont données à titre de suggestions et on peut tenter des expériences avec ses propres recettes.

BIFTECKS AUX CHAMPIGNONS

1/3 t de sauce au prosopis
2 biftecks d'environ 250 g (8 oz) chacun, d'une épaisseur de 1,27 cm (1/2 po) du sel et du poivre
10 champignons moyens en tranches d'une épaisseur de 0,64 cm (1/4 po)
1 c. à table d'huile d'olive
1 c. à table de sauce au prosopis (ou toute autre sauce à bifteck préférée)
1 c. à thé de sarriette séchée

- Remplir le rehausseur de saveur de sauce au prosopis.
- Réchauffer l'appareil au réglage élevé de 10 à 12 minutes.
- Saler et poivrer les deux côtés des biftecks et les déposer sur la grille. Faire griller de 8 à 10 minutes par côté, ou jusqu'à la cuisson voulue.
- Pendant la cuisson des biftecks, mélanger les tranches de champignons, l'huile d'olive, la sauce et la sarriette. Bien mélanger. Déposer sur la grille et faire cuire en tournant souvent jusqu'à ce que les champignons soient amollis (de 4 à 7 minutes).
- Pour servir, déposer un bifteck dans chaque assiette et recouvrir chaque bifteck de la moitié des champignons. Servir sans tarder. **Donne: 2 portions.**

- Recette supplémentaire sur la couverture arrière -

CREVETTES ET LEGUMES GRILLÉS

1/3 t de jus de citron
1 courge jaune moyenne en tranches d'une épaisseur de 0,64 cm (1/4 po)
1 zucchini moyen en tranches d'une épaisseur de 0,64 cm (1/4 po)
2 c. à table d'huile d'olive, séparées
1 c. à thé de basilic séché
227 g (1/2 lb) de grosses crevettes décortiquées
2 c. à thé de sauce soya
1/2 c. à thé de graines de sésame

- Remplir le rehausseur de saveur de jus de citron. Réchauffer l'appareil au réglage élevé de 10 à 12 minutes.
- Mélanger les tranches de courge et de zucchini, 1 c. à table d'huile d'olive et le basilic dans un petit bol. Déposer sur le grill.
- Mélanger les crevettes, 1 c. à table d'huile d'olive, la sauce soya et les graines de sésame. Déposer sur le grill.
- Faire cuire les légumes et les crevettes environ 5 à 7 minutes, en les tournant souvent, ou jusqu'à l'obtention de la cuisson voulue.
- Servir sur du riz ou du couscous. **Donne: 2 portions.**

- Recette supplémentaire sur la couverture arrière -

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 toute autre composante du gril.
- 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. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- 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.
- Il ne faut pas utiliser de combustible comme des briquettes de charbon de bois avec cet appareil.
- 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.

CONSERVER CES MESURES

Additional Recipe - English

BRATWURST WITH APPLES

1/3 cup apple juice

2 whole apples, cored and sliced into 1/4" (64cm) slices

1/4 cup packed brown sugar

1/4 cup apple juice

2 packages (16 oz./454 g each) cooked bratwurst

- Fill FlavorScenter™ Well with 1/3 cup apple juice.
- Preheat grill at high for 10 – 12 minutes.
- Place apple slices on grill surface. Combine brown sugar and 1/4 cup apple juice to make basting liquid. Brush over

- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Toujours brancher la fiche dans l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande hors tension puis retirer la fiche de la prise.
- 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 auxquelles il est prévu.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
- Le présent appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement et non, pour une utilisation commerciale ou industrielle. Toute autre utilisation en annule la garantie.

FICHE POLARISÉE

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

VIS INDESSERRABLE

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

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 12,5 ampères, 120 volts, certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories* (UL), peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'on ne puisse le tirer ni trébucher dessus.

- apples. Turn apple slices frequently, brushing with apple juice mixture several times. Cook until browned and slightly soft, about 10 minutes.
 - Remove apple slices and keep warm.
 - Add bratwurst to grill. Cook on high for about 20 minutes, or until thoroughly heated. Turn frequently. Brush with apple juice mixture for the last 5 minutes of cooking.
 - Cover bratwurst with warm apple slices and serve.
- Makes:** 8 servings.

Receta Adicional - Español

"BRATWURST" (SALCHICHAS) CON MANZANAS

1/3 de taza jugo de manzana

2 manzanas enteras, sin tallo en rebanadas de .64 cm (1/4")

1/4 de taza de azúcar morena

1/4 de taza de jugo de manzana

2 paquetes de salchichas ya cocinadas cada uno de (454 g/16 oz.)

- Llene el depósito para aroma y sabor Flavor Scenter™ con el jugo de manzana.
- Precaliente la parrilla de 10 - 12 minutos.
- Coloque las rebanadas de manzana sobre la parrilla. Combine el azúcar morena y 1/4 de taza del jugo de

- manzana como adobo. Pase con una brocha sobre las manzanas. Voltee las rebanadas de manzana con frecuencia, adobándolas varias veces. Cocínelas hasta quedar blandas por unos 10 minutos.
- Retire las rebanadas de manzana y manténgalas tibias.
- Coloque las salchichas sobre la parrilla. Cocínelas a una temperatura alta cerca de 20 minutos, o hasta estar bien calientes. Continúe adobándolas con la mezcla del jugo de manzana hasta los últimos 5 minutos de cocción.
- Cubra las salchichas con las rebanadas de manzana tibia y sirva.

Rinde para 8 porciones.

Recette Supplémentaire - Français

SAUCISSES BRATWURST AUX POMMES

1/3 l de jus de pommes

2 pommes entières, évidées et coupées en tranches de 0,64 cm (1/4 po)

1/4 l de cassonade tassée

1/4 l de jus de pommes

2 paquets de saucisses cuites (454 g/16 oz chacun)

- Remplir le rehausseur de saveur de jus de pommes.
- Réchauffer l'appareil au réglage élevé de 10 à 12 minutes.
- Déposer les tranches de pommes sur la grille. Mélanger la cassonade et 1/4 l de jus de pommes jusqu'à obtention

- d'une sauce. Enduire les pommes de sauce. Tourner les pommes souvent en les enduisant de sauce de jus de pommes plusieurs fois. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et légèrement tendres.
- Retirer les tranches de pommes et les garder au chaud.
- Ajouter les saucisses sur le gril. Cuire au réglage élevé pendant environ 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien réchauffées. Tourner souvent. Enduire de sauce de jus de pommes pendant les 5 dernières minutes de la cuisson.
- Couvrir les saucisses de tranches de pommes chaudes et servir.

Donne: 8 portions.

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 ni 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 electrónico si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato no funciona, se ha dejado caer o presenta cualquier daño. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano a fin de que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico. Puede también llamar al número gratis correspondiente que aparece en la portada de este manual.
- No use aparato 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.
- El combustible tal como el carbón de briquetas, no debe usarse con este aparato.
- Siempre use la unidad sobre superficies secas y niveladas.
- Tómese mucha precaución al mover la unidad de un lugar a otro cuando contenga líquidos o aceite caliente.

- Conecte siempre el contacto a la unidad primero, y después enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar la unidad, gire cualquiera de los controles a la posición OFF (apagada), y retire el cable de la toma de corriente.
- Para usar, enchufe el cable a una toma de corriente. Para desconectar el cable, no tire de él; sujételo por el enchufe y desconéctelo.
- 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.
- Esta unidad ha sido diseñada únicamente para uso doméstico, no para uso comercial ni industrial. El uso de esta unidad con cualquier otro fin anulará de inmediato la garantía del producto.

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. Por cualquier duda relacionada a la toma polarizada, acuda a un electricista calificado.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad está equipada con un tornillo de seguridad para evitar que se le remueva la cubierta exterior. Con el fin de reducir el riesgo de incendio, ochoque eléctrico, **no trate de retirar la cubierta exterior.** La unidad no contiene partes reparables por dentro. Cualquier reparación deberá ser efectuada **únicamente** por personal de servicio autorizado.

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, puede usarse una calificada para no menos de 12.5 amperes, 120 volts, y enlistada por UL (Underwriters Laboratories). Cuando use un cable de extensión, acomódelo de modo que nadie tire de él ni se tropiece.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NEED HELP?

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

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applca 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, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

¿A fin de obtener servicio, reparación o por cualquier duda o pregunta con respecto a la unidad, por favor llame al número "800" apropiado que aparece en la cubierta de este manual. **NO** envíe de vuelta el producto al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Como opción puede también consultar la página de la red anotada en la cubierta de este manual.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Applca garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un periodo de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso, ni como resultado de reparaciones efectuadas por personal no autorizado. Si el producto resulta con defectos dentro del periodo de garantía, o si tiene usted preguntas relacionadas a la garantía o al servicio en sí, llame por favor al número gratis de información para asistencia al consumidor al: 1-800-231-9786.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted podría tener otros derechos que pueden variar de un estado o de una provincia a otra.

BESOIN D'AIDE?

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 COMPLÈTE DE UN AN

Applca 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, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.

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.

1500W	120V~	60Hz
--------------	--------------	-------------



Product may vary slightly from what is illustrated. El producto puede variar ligeramente del ilustrado. Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

2001Z-9-39E/5F

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 any other part of this grill 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 is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- Use only on properly grounded outlet.
- 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.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with this appliance.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

- 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.

- 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 appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug - one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.**

TAMPER -RESISTANT SCREW

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.

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 12.5 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

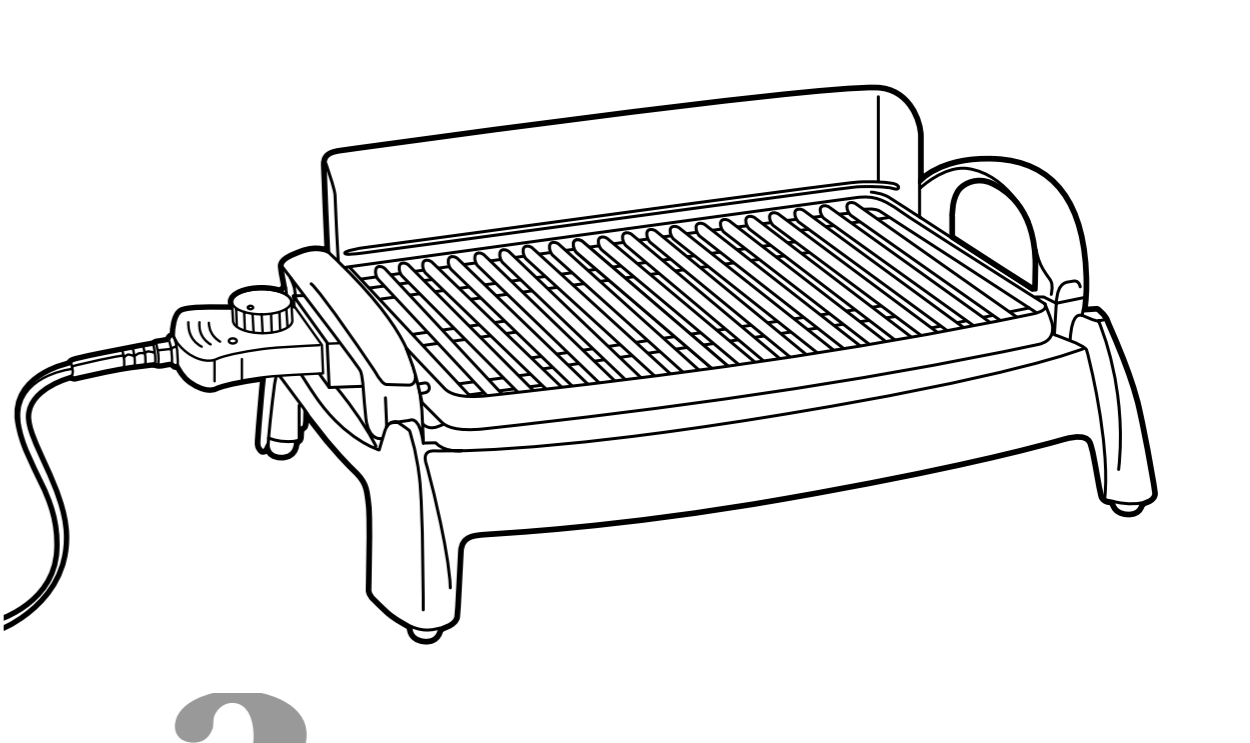
READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK

POR FAVOR LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

 **BLACK & DECKER**®*

SizzleLean™ Plus Indoor/Outdoor Grill (English) Parrilla para uso interno/externo (Español) Gril pour l’intérieur/ou l’extérieur (Français)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786
MEXICO 01-800-714-2499

http://www.applicaconsumerproductsinc.com

Série IG150-IG160 Series