

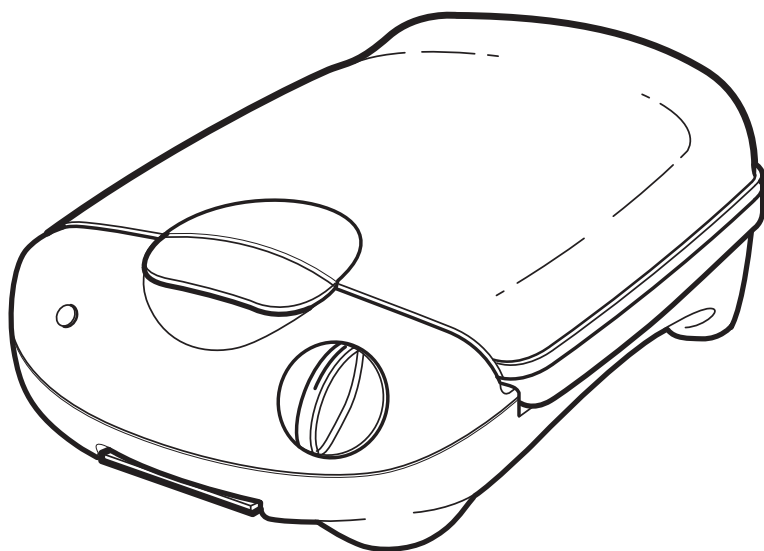
SAVE THIS USE AND CARE BOOK
CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION



HEALTH ZONE™ INDOOR GRILL (English pg. 1)

PARRILLA HEALTH ZONE™ PARA EL INTERIOR
(Español pg. 7)

GRILL POUR L'INTÉRIEUR « HEALTH ZONE^{MC} »
(Français p. 14)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786
<http://www.householdproductsinc.com>



Model/Modelo/Modèle CG200

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knob.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or grill in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Indoor barbecue only - do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet. Never yank on cord.
- Do not use appliance for other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

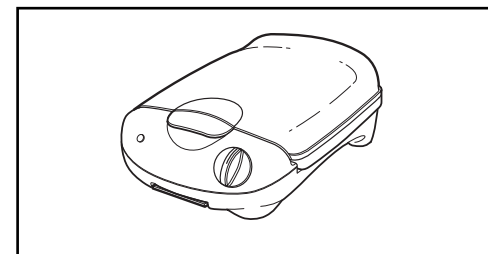
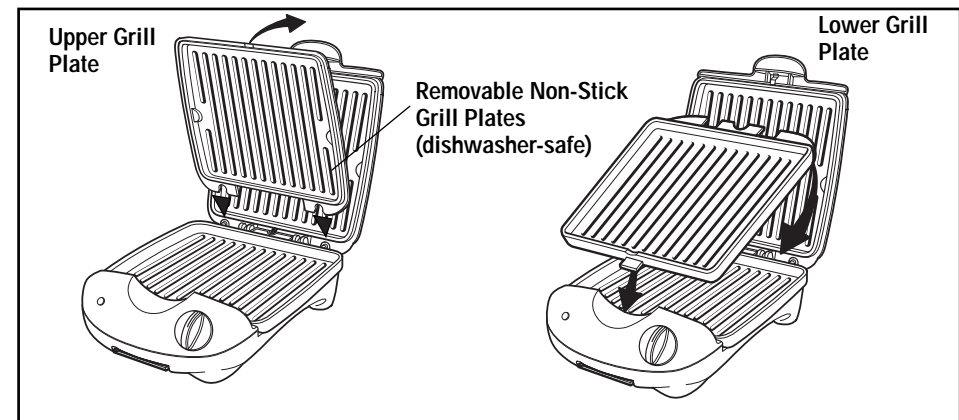
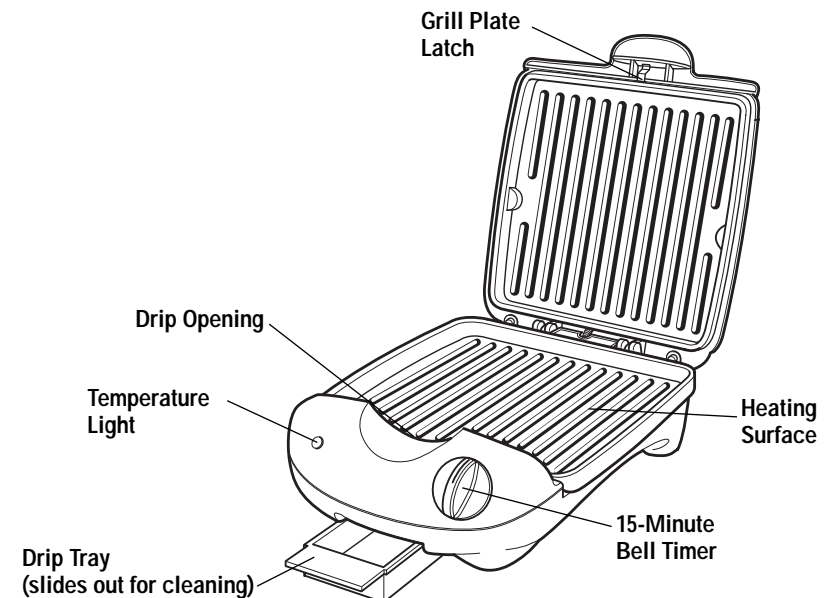
ELECTRICAL CORD

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord.

An extension cord may be used with care; however, **the marked electrical rating shall be at least as great as the electrical rating of this appliance.** The extension cord should not be allowed to drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



HOW TO USE

This appliance is for household use and may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.

LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

BEFORE USING GRILL:

- Carefully unpack grill and remove all packaging materials from carton.
- Wipe surface of grill with a clean, damp cloth or sponge, then dry. This will remove any packaging dust.
- Place grill on a flat, dry surface or sturdy table, away from any hot surfaces or other heating appliance. Do not use under kitchen cabinets.
- Always leave unit unplugged when not in use. When using, do not plug it into the same outlet or use it on the same circuit with other appliances. A circuit overload could occur.
- Keep all combustible material such as paper, cardboard or fabric at least three feet away from grill. Do not use in wet or moist locations. Do not use near a sink or laundry area.
- When grill is used for the first time, it is normal for the heating element to give off a small amount of smoke and odor.

ADDITIONAL SAFETY TIPS

- Never touch the metallic parts of unit (body or grill plates) while the appliance is operating, as these can become very hot.
- To prevent risk of burns, do not move the appliance while it is in operation.
- Always switch grill off completely and unplug it immediately after using.
- Never place appliance on a delicate surface, such as a tablecloth or a piece of furniture, etc.
- Keep cord away from all heated surfaces, including the stove.
- Never use or leave the appliance outdoors, and always store it in an indoor location.
- **Do not place anything between the grill plate and the food (i.e., a dish, aluminum foil, etc.).**
- **Do not leave appliance unattended while in use.**

DRIP TRAY

Grill comes equipped with a slide-out drip tray, which fits below the drip opening in the lower grill plate to collect fats and other cooking residues resulting from the grilling process. It also makes these residues easier to discard when grilling is complete.

USING THE GRILL

Plug the grill into a 120-volt 60Hz AC outlet only.

Be sure that detachable grill plates are correctly attached to unit. **TO ATTACH PLATES:** Lift lid of grill. To attach, slide lip on front of plate into slot on housing and press into place. To attach upper grill plate, fit horseshoe-shaped slots on lip of plate over screws on rear housing and snap into place.

Grill is now ready to use.

IMPORTANT: Timer must be set for grill to operate.

Close grill cover and set timer to 8 minutes to preheat. Preheat is complete when light goes out. Once grill is heated, open lid and place food on lower plate. Close lid and reset timer according to recipe. Hinge on grill will automatically adjust to accommodate thickness of food being cooked. Grill only with the lid closed.

Carefully lift the lid when timer rings. If food is not done, close the lid and reset timer. When finished grilling, remove food and unplug grill. Do not leave empty grill plugged in. Let grill cool before cleaning and storing.

CAUTIONS:

- **Steam may escape from the sides and front of the grill. Use caution when opening and closing the lid and during grilling.**
- **The grilling plates get very hot. To prevent burns, do not touch grill plates or outside surface of the grilling plates during use.**
- **Do not cut food on the non-stick grill plates.**
- **Be sure that grilling plates have cooled completely before attempting to remove them from unit.**

HELPFUL HINTS

Use the following easy guidelines for successful grilling:

- Always preheat the grill until light goes off (approximately 6-8 minutes).
- Use boneless fish, meat and poultry for most even browning.
- Marinate meat at least 1 hour in refrigerator before grilling for extra flavor and tenderness, if desired. Use about 1/4 cup (59ml) liquid marinade per pound of meat.
- When grilling chicken with skin, place chicken skin side down for best browning on both sides.
- During multiple use, be sure to check level of grease in drip tray. Remember, it only holds about 1/2 cup.
- Some grease residue may build up under the bottom grill plate around the drip opening. This is normal. When unit is cool, wipe/scrub with a nylon bristle brush or sponge after each use.

HEALTH ZONE INDOOR GRILLING CHART

Note: The degree of browning depends on food thickness, plus fat and moisture content of food. Some foods will brown more than others, and one side of a food may be more brown than the other.

FOOD	AMOUNT/SIZE	TIME	SUGGESTIONS & TIPS
BEEF STEAKS 1" (25mm) THICK	2 large about 1-1/2 (681gm) pounds total	6-10 minutes	Position thicker areas toward outside edges of grill.
BRATWURT FULLY COOKED 1-1/8" (28mm) THICK	1 pound Up to 5	15-17 minutes	Turn to brown on all sides.
CHICKEN BREAST HALVES, BONELESS 1-1/4" (31mm) THICK	2-3, 5-7 ounces each	15-17 minutes	Small breast sections cook most evenly. Cook until juices run clear. Brush with favorite barbecue sauce last 2 minutes of cooking.
FISH FILLETS, BONELESS 1/2 - 3/4" (12-18mm) THICK	2 pieces, about 1/2 pound each	About 6 minutes	Brush surface with melted butter; sprinkle with herbs. Position skin side down. Note: Sole and flounder are too thin for grilling and would fall apart.
FISH STEAKS 1-1/4 - 1-1/2" (31-37mm) THICK (TUNA, SALMON)	1-2 steaks	13-15 minutes	Brush with butter if desired. Cook until fish is opaque and flakes easily with a fork.
FRANKFURTERS	Up to 10, 1 pound	5-7 minutes	Rotate if desired to brown all sides.
GRILLED VEGETABLES (ONIONS, POTATOES, EGGPLANT, MUSHROOMS)	Cover grill surface	5-20 minutes (depending on food)	Slice vegetables 1/2" (12mm) thick. Lightly brush both sides with vegetable or olive oil. Sprinkle with your favorite herb or spice. Cook until tender.
HAM SLICE, BONELESS 3/4" (18mm) THICK	1 7" diameter	5-7 minutes	If you buy precut 3/8" (9mm) thick ham slices, stack 2 together for optimum browning and rotate insides to the outside after 3 minutes.
HAMBURGERS 3/4" (18mm) THICK	Up to 4, 1/4 (114gm) pound each	About 6 minutes	Serve on toasted buns!
PORKCHOPS, BONELESS 3/4" (18mm) THICK	Up to 4	9-11 minutes	Add your favorite seasonings prior to grilling. Brush with favorite barbecue sauce and grill 2 minutes longer.
SAUSAGE LINKS, FRESH 1-1/8" (28mm) THICK	6 links Up to 1 pound (454 gm)	About 15 minutes	Pierce halfway through cooking for improved browning.
SHRIMP, LARGE, PEELED	Up to 1 pound (454 gm)	3-4 minutes	Season with lemon juice and lemon pepper. Do not overcook.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it. Take it to qualified personnel if servicing is needed.

Be sure to unplug the grill and allow it to cool completely before cleaning.

CAUTION: Do not immerse the grill in water or any other liquid. Do not use abrasive cleaners. The grill exterior may be wiped with a clean, damp cloth.

Dry all parts thoroughly before using.

TO CLEAN: Place drip tray in dishwasher.

Unlatch and remove grill plates. Grill plates are also dishwasher-safe. However, before placing plates in dishwasher, allow them to soak in warm soapy water, and use a nylon bristle brush to remove any stubborn cooking residues that may be trapped between the grooves.

Wipe exterior and heating surfaces of grill with a damp sponge or paper towel. **DO NOT IMMERSE GRILL IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.** Be sure all grill surfaces and attachments are COMPLETELY DRY before attempting to use unit again.

TO STORE: Unplug appliance and store in its box or in a clean, dry place. Do not put stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos medidas básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
- No toque las superficies calientes. Use agarraderas o manecilla.
- Para protegerse contra choques eléctricos, no sumerja el cordón o enchufe en agua u otro líquido.
- Atenta supervisión es necesaria cuando el artefacto está siendo usado por o cerca de niños.
- Desenchúfelo cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o sacar alguna parte.
- No opere ningún artefacto si tiene el cordón o enchufe dañados, después de un mal funcionamiento o si ha sido dañado de alguna otra manera. Devuelva el artefacto a un lugar autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante pueden causar heridas.
- Para parrillada en el interior solamente - no usar en el exterior.
- No deje el cordón colgando de la mesa o mostrador o que toque superficies calientes.
- No lo coloque en o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
- Mucho cuidado se deber tener cuando mueva un artefacto conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes. Tenga mucha precaución cuando mueva la parrilla o esté disponiendo de líquidos calientes.
- Para desconectarlo, retire el enchufe del tomacorriente. Nunca hale del cordón.
- No use este artefacto para otros fines que no sean los especificados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe sólo debe usarse en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si no entrara en el tomacorriente, invierta el enchufe y trate nuevamente. Si aún así no entrara, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente anular este dispositivo de seguridad.

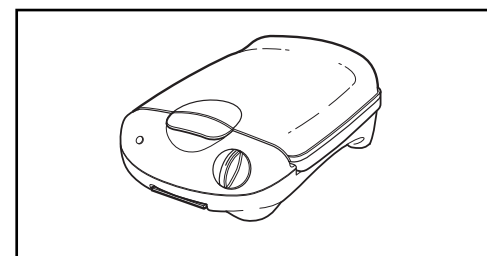
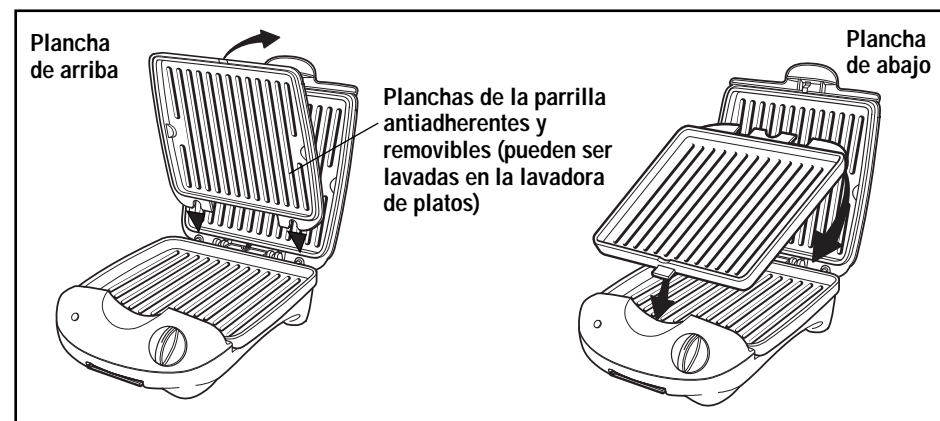
CORDÓN ELECTRICO

Un cordón corto le es provisto para reducir el peligro resultante del enredo o tropiezos que causa uno más grande.

Un cordón de extensión puede ser usado con cuidado; sin embargo, **la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos de la misma graduación de la parrilla.** El cordón de extensión no debe colgar del mostrador o de la mesa, donde se puede tropezar con ella o quede al alcance de los niños.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES



COMO USAR

Este artefacto es para uso doméstico solamente y puede ser enchufado en cualquier tomacorriente de corriente alterna (corriente ordinaria doméstica). No use ningún otro tipo de tomacorriente.

SUGERENCIAS PARA SEGURIDAD CON EL CORDON

1. Nunca hale o tire del cordón o del artefacto.
2. Para introducir el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
3. Para desconectar el artefacto, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cordón si tiene cortes y/o raspaduras. Si algo fuera encontrado, esto indica que el artefacto deberá ser revisado y el cordón deberá ser reemplazado. Por favor, devuélvalo a nuestro Departamento de Servicio o a un representante de servicio autorizado.
5. Nunca enrolle el cordón ajustadamente alrededor del artefacto, ya que esto podría causar una presión excesiva en el cordón donde éste entra al artefacto y causar desgaste y rotura.

NO HAGA FUNCIONAR EL ARTEFACTO SI EL CORDON MUESTRA CUALQUIER DAÑO, O SI EL ARTEFACTO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.

ANTES DE USAR LA PARRILLA:

- Desempaque cuidadosamente la parrilla y retire de la caja todos los materiales de empaque.
- Limpie la superficie de la parrilla con un paño o esponja limpia y húmeda, luego séquela. Esto removerá todo el polvo acumulado.
- Coloque la parrilla en una superficie plana y seca o en una mesa sólida, lejos de cualquier superficie caliente u otros artefactos de calentamiento. No la use bajo los gabinetes de la cocina.
- Deje siempre la unidad desenchufada cuando no la esté usando. Cuando la esté usando, no la enchufe en el mismo tomacorriente o la use en el mismo circuito con otros artefactos. Una sobrecarga en el circuito podría ocurrir.
- Mantenga todos los materiales combustibles tales como papel, cartón o telas por lo menos a tres pies de distancia de la parrilla. No la use en lugares mojados o húmedos. No la use cerca de un lavadero o en áreas donde se lava la ropa.
- Cuando la parrilla es usada por primera vez, es normal que los elementos de calentamiento despidan un poco de humo y un ligero olor.

SUGERENCIAS ADICIONALES DE SEGURIDAD

- Nunca toque las partes metálicas de la unidad (cuerpo o plancha de la parrilla) mientras el artefacto esté funcionando, ya que pueden estar muy calientes.
- Para prevenir el riesgo de quemaduras, no mueva el artefacto mientras esté en funcionamiento.
- Siempre apague completamente la parrilla y desenchúfela inmediatamente después de haberla usado.
- Nunca coloque el artefacto sobre superficies delicadas, tales como un mantel o un mueble, etc.
- Mantenga el cordón alejado de superficies calientes, incluyendo la estufa.
- Nunca use o deje el artefacto en el exterior, guárdelo siempre en un lugar en el interior.

- No coloque nada entre la plancha de la parrilla y los alimentos (por ejemplo, un plato, papel de aluminio, etc.).
- No deje la unidad desatendida cuando esté en uso.

BANDEJA PARA EL GOTEO

La parrilla viene equipada con una bandeja deslizante para el goteo, la cual encaja bajo la abertura para el goteo en la plancha inferior para recoger la grasa y otros residuos de la comida resultante del proceso del asado. También hace más fácil desechar los residuos cuando se haya terminado de asar.

COMO USAR LA PARRILLA

Enchufe la parrilla solamente en un tomacorriente de 120 voltios 60Hz de corriente alterna.

Asegúrese que las planchas separables estén correctamente colocadas en la unidad. **PARA COLOCAR LAS PLANCHAS:** Levante la tapa de la parrilla. Para colocarlas, deslice el borde del frente de la plancha en la ranura de la caja de la unidad y presiónela en su lugar. Para colocar la plancha de arriba, coloque las ranuras en forma de herraje en el borde de la plancha, sobre los tornillos en la parte de atrás y engánchela en su lugar. La parrilla está lista para ser usada.

La parrilla está lista para ser usada.

IMPORTANTE: El marcador de tiempo debe ser activado para que la parrilla funcione.

Cierre la parrilla y coloque el marcador de tiempo en 8 minutos para precalentarla. Cuando la luz se apaga indica que el precalentamiento está completo. Una vez que la parrilla está caliente, abra la tapa y coloque los alimentos en la plancha inferior. Cierre la tapa y gradúe el marcador de tiempo de acuerdo a la receta. La bisagra en la parrilla automáticamente se acomodará al grosor de la comida que se está cocinando. Ase solamente con la tapa cerrada.

Levante cuidadosamente la tapa cuando suene el marcador de tiempo. Si los alimentos no están listos, cierre la tapa y vuelva a graduar el marcador de tiempo. Cuando haya terminado de asar, retire los alimentos y desenchufe la parrilla. No deje enchufada la parrilla estando vacía. Déjela que se enfríe antes de limpiarla y guardarla.

ADVERTENCIAS:

- Pueden escaparse vapores por los lados y parte delantera de la parrilla. Tenga cuidado cuando la abra y la cierre y durante el cocimiento.
- Las planchas de la parrilla se calientan demasiado. Para prevenir quemaduras, no toque las planchas de la parrilla o las superficies externas de las planchas cuando las esté usando.
- No corte los alimentos sobre las planchas antiadherentes de la parrilla.
- Asegúrese que las planchas de la parrilla se hayan enfriado completamente antes de retirarlas de la unidad.

SUGERENCIAS

Siga las siguientes indicaciones para una exitosa parrillada:

- Siempre precaliente la parrilla hasta que la luz se apague (aproximadamente de 6 a 8 minutos).
- Use pescado, carne y aves deshuesados para un dorado más parejo.
- Si desea marínee la carne por lo menos una hora en el refrigerador antes de asarla para más sabor y más blandura. Use más o menos 1/4 de taza (59ml) de marinada líquida por cada libra de carne.

- Cuando ase el pollo con la piel, coloque la piel del pollo hacia abajo para que se dore mejor en ambos lados.
- Después de múltiples usos, asegúrese de observar el nivel de grasa en la bandeja. Recuerde que solo tiene capacidad para 1/2 taza.
- Algo de grasa se puede acumular debajo de la plancha inferior alrededor de la abertura para el goteo. Esto es normal. Cuando la unidad se haya enfriado, después de cada uso, limpie o raspe con un cepillo con hebras de nilón o con una esponja.

TABLA PARA ASAR EN LA PARRILLA HEALTH ZONE

Nota: El grado del dorado depende del grosor de los alimentos, más el contenido de grasa y humedad en ellos. Algunos alimentos se dorarán más que otros y un lado puede dorarse más que el otro.

ALIMENTOS	CANTIDAD/ TAMAÑO	TIEMPO	SUGERENCIAS
BISTECS DE RES 1" (25mm) DE GROSOR	2 grandes, más o menos 1-1/2 libra en total (681 gr)	6 - 10 minutos	Coloque las áreas más gruesas hacia los extremos de la parrilla.
BRATWURST COMPLETAMENTE COCIDAS 1-1/8" (28mm) DE GROSOR	1 libra hasta 5	15-17 minutos	Deles vuelta para dorarlas por todos lados.
PECHUGAS DE POLLO EN MITADES, SIN HUESO 1-1/4" (31mm) DE GROSOR	2 - 3, 5 - 7 onzas cada una	15-17 minutos	Las pechugas pequeñas se cocinan más parejo. Cocínelas hasta que los jugos salgan claros. Pase la brocha con su salsa de barbacoa favorita los últimos 12 minutos de cocimiento.
FILETES DE PESCADO, 1/2 - 3/4" (12 - 18mm) DE GROSOR	2 piezas, más o menos 1/2 libra cada una	Cerca de 6 minutos	Pásele una brocha con mantequilla derretida; sazone con hiervas. Coloque la parte de la piel hacia abajo. Nota: El lenguado es muy delgado para asar a la parrilla y se podría desmenuzarse.
FILETES DE PESCADO 1-1/4 - 1-1/2" (31 - 37mm) DE GROSOR (ATUN, SALMON)	1 a 2 filetes	13-15 minutos	Si desea pásele una brocha con mantequilla. Cocine hasta que el pescado no se vea transparente y pueda desmenuzarse fácilmente con un tenedor.
SALCHICHAS (FRANKFURTERS)	Hasta 10, 1 libra	5-7 minutos	Si desea rótelas para dorarlas por todos los lados.

TABLA PARA ASAR EN LA PARRILLA HEALTH ZONE

Nota: El grado del dorado depende del grosor de los alimentos, más el contenido de grasa y humedad en ellos. Algunos alimentos se dorarán más que otros y un lado puede dorarse más que el otro.

ALIMENTOS	CANTIDAD/ TAMAÑO	TIEMPO	SUGERENCIAS
FRUTAS Y VEGETALES (CEBOLLAS, PAPAS, BERENJENAS, CHAMPIÑONES)	Cubra la superficie de la plancha	5-20 minutos (dependiendo de la comida)	Córtelos en rebanadas de 1/2" (12mm) de grosor. Páseles ligeramente una brocha con aceite vegetal u oliva. Sazone con sus hierbas favoritas o especias. Cocine hasta que estén suaves.
JAMON EN RODAJAS SIN HUESO 3/4" (18mm) DE GROSOR	1 7" de diámetro	5-7 minutos	Si usted lo compra ya cortado en rodajas gruesas, ponga 2 juntas para mejor dorado y rótelas de adentro hacia afuera después de 3 minutos.
HAMBURGUESAS 3/4" DE GROSOR	Hasta 4, 1/4 (114 gr) de libra cada una	Cerca de 6 minutos	¡Sírvalas en un panecillo tostado!
CHULETAS, SIN HUESO 3/4" (18mm) DE GROSOR	Hasta 4	9-11 minutos	Añádale su sazón favorito antes de asarlas. Páseles una brocha con su salsa de barbacoa favorita y áselas por 2 minutos más.
SALCHICHAS, FRESCAS, 1-1/8" (28mm) DE GROSOR	6 salchichas hasta 1 libra	Cerca de 15 minutos	Perfórelas en el centro mientras se cocinan para un mejor dorado.
CAMARONES, GRANDES, PELADOS	Hasta 1 libra (454 gr)	3-4 minutos	Sazone con jugo de limón y pimienta. No los cocine demasiado.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Este artefacto requiere un pequeño mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No trate de repararlo usted mismo. Remítalo a personas calificadas si necesita reparación.

Asegúrese de desenchufar la parrilla y déjela que se enfríe completamente antes de limpiarla.

ADVERTENCIA: No sumerja la parrilla en agua o cualquier otro líquido. No use limpiadores abrasivos. El exterior de la parrilla puede ser limpiado con un paño húmedo y limpio.

Seque bien todas las partes antes de usarlo.

PARA LIMPIAR: Coloque la bandeja para el goteo en la lavadora de platos.

Desenganche y retire las planchas de la parrilla. Las planchas de la parrilla pueden ser lavadas en la lavadora de platos. Sin embargo, antes de colocar las planchas de la parrilla en la lavadora de platos, déjelas remojo en agua tibia jabonosa y use un cepillo con hebras de nilón para remover los residuos persistentes que se quedan acumulados entre las ranuras.

Limpie las superficies del exterior y de calentamiento con una esponja húmeda o papel toalla. **NO SUMERJA LA PARRILLA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.** Asegúrese que todas las superficies y aditamentos estén **COMPLETAMENTE SECOS** antes de usar nuevamente la unidad.

PARA GUARDAR: Desenchufe el artefacto y guárdelo en su caja o en un lugar limpio y seco. No ponga presión en el cordón donde éste entra a la unidad, ya que esto podría causar el desgaste y la rotura del cordón.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Quand on utilise des appareils électriques, surtout s'il y a des enfants, il convient de toujours employer certaines précautions, parmi lesquelles:

- **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER.**
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou le bouton.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le fil ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Il est nécessaire de surveiller de près l'utilisation de cet appareil par ou à proximité d'enfants.
- Débrancher à la prise quand on a fini d'utiliser l'appareil et avant de le nettoyer. Le laisser se refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
- Ne jamais utiliser cet appareil si la fiche ou si le fil sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, si on l'a laissé tomber ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Apporter l'appareil au service de réparations le plus proche pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereuse.
- Pour les barbecues à l'intérieur uniquement – ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le fil de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une plaque électrique en cours de fonctionnement ou dans un four chaud.
- Il faut faire extrêmement attention quand on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud. Faire extrêmement attention quand on enlève la grille ou quand on jette les liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise. Ne pas tirer sur le fil ni sur l'appareil.
- N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

CONSERVER CES MESURES

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Comme mesure de sécurité, cette fiche peut être insérée dans une prise de courant polarisée dans un sens seulement. Si elle n'entre pas dans la prise de courant, inversez la fiche et essayez de nouveau. Si elle refuse toujours d'entrer, communiquez avec un électricien compétent. N'essayez pas d'outrepasser cette mesure de sécurité.

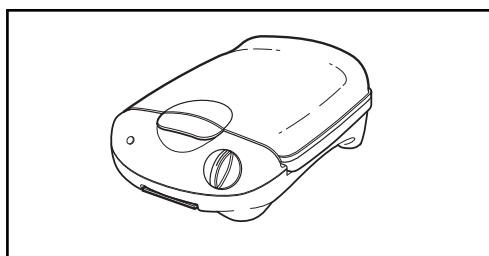
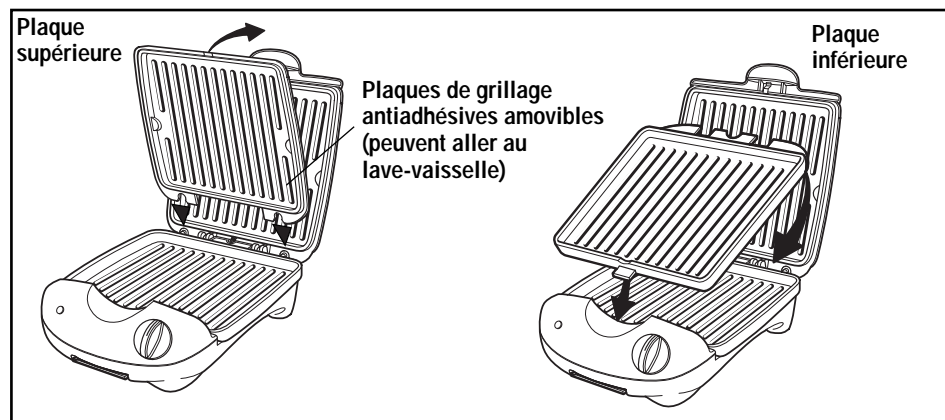
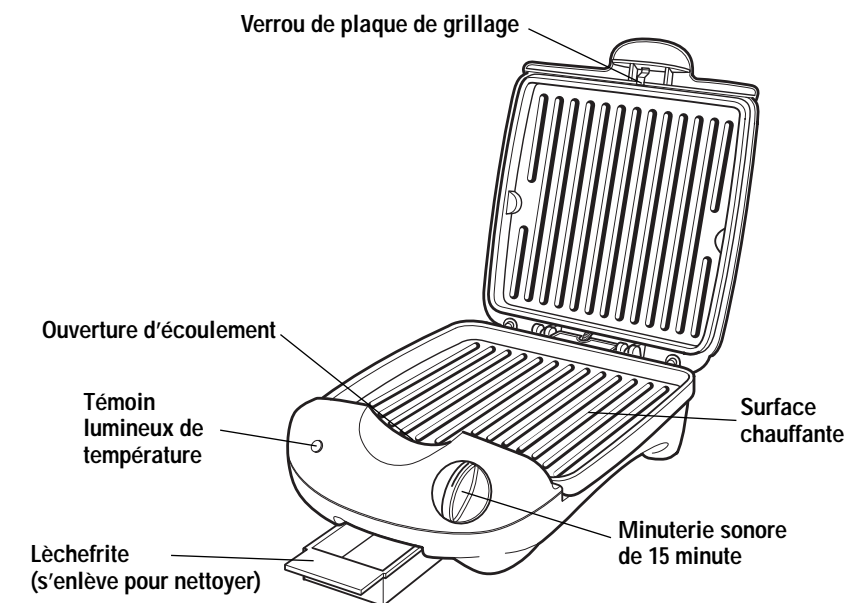
FIL ÉLECTRIQUE

Un fil électrique court est fourni pour réduire les dangers qu'un fil long peut causer en s'embrouillant ou en faisant trébucher.

Un cordon de rallonge peut être utilisé avec soin; cependant, **les spécifications électriques marquées doivent être au moins aussi élevées que les spécifications de l'appareil.** Le cordon de rallonge ne doit pas pendre sur le bord du comptoir ou d'un dessus de table d'où il pourrait être tiré par des enfants ou sur lequel quelqu'un pourrait trébucher.

MODE D'EMPLOI

LE PRODUIT PEUT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENT DES ILLUSTRATIONS



UTILISATION

Cet appareil est pour usage ménager uniquement et peut être brancher dans n'importe quelle prise électrique CA (courant ménager ordinaire). Ne pas utiliser avec un autre type de prise.

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE FIL ÉLECTRIQUE

1. Ne jamais tirer sur le fil ou sur l'appareil
2. Pour brancher la fiche : Attraper fermement la fiche et la guider dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise.
4. Avant chaque usage, inspecter le fil électrique pour coupures ou marques d'usure. Si on en trouve cela indique qu'il faut réparer l'appareil et changer le fil électrique. Retourner l'appareil au « Service Department » ou à un service de réparations agréé.
5. Ne jamais enrouler le fil trop étroitement autour de l'appareil car cela pourrait exercer trop de pression sur le fil à l'endroit où il entre dans l'appareil et pourrait l'effiloche et le faire casser.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE FIL ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE QUE DE FAÇON INTERMITTENTE OU S'IL NE FONCTIONNE PLUS DU TOUT.

AVANT D'UTILISER LE GRIL

- Sortir soigneusement le gril de l'emballage et enlever tout l'intérieur du carton.
- Essuyer la surface du gril avec un chiffon humide propre ou une éponge puis essuyer. Cela enlèvera la poussière de l'emballage.
- Mettre le gril sur une surface plane sèche ou sur une table solide, loin des surfaces chaudes ou des autres appareils chauffants. Ne pas utiliser sous les placards de cuisine.
- Toujours garder l'appareil débranché quand on ne l'utilise pas. Quand on l'utilise, ne pas le brancher dans la même prise et ne pas l'utiliser sur le même circuit que les autres appareils. Une surcharge du circuit pourrait se produire.
- Garder tous les matériaux combustibles comme papier, carton ou tissu à au moins trois pieds du gril. Ne pas utiliser dans des emplacements humides ou mouillés. Ne pas utiliser près d'un évier ou dans la buanderie.
- Quand le gril est utilisé pour la première fois, il est normal que l'élément de chauffage produise un peu de fumée et une certaine odeur.

CONSEILS DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

- Ne jamais toucher les parties métalliques de l'appareil (corps ou grilles) quand l'appareil est en marche car elles peuvent devenir très chaudes.
- Pour prévenir les risques de brûlure, ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Toujours arrêter complètement le gril et le débrancher immédiatement après usage.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface délicate comme une nappe ou un meuble, etc.
- Tenir le fil loin des surfaces chauffées, y-compris le four.
- Ne jamais laisser ou utiliser l'appareil à l'extérieur et toujours le ranger à l'intérieur.

- Ne rien mettre entre les aliments et la nourriture (par exemple une assiette, du papier aluminium, etc.)
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'on l'utilise.

BAC À GRAISSE

Le gril est équipé d'un bac à graisse amovible qui se trouve sous le trou de drainage dans la grille inférieure pour ramasser la graisse et les autres résidus de cuisson. Il facilite aussi l'enlèvement des résidus quand on a fini la cuisson.

UTILISATION DU GRIL

Brancher le gril seulement dans une prise de 120 volts 60Hz CA.

Vérifier que les grilles amovibles sont bien fixées à l'appareil. **POUR FIXER LES GRILLES:** Soulever le couvercle du gril. Faire glisser la lèvre sur le devant de la grille dans l'encoche dans le boîtier et appuyer pour mettre en place. Pour fixer la grille supérieure, mettre les encoches en forme de fer à cheval sur la lèvre de la grille sur les vis du boîtier arrière et pousser en place.

Le gril est maintenant prêt à fonctionner.

IMPORTANT : La minuterie doit être réglée pour que le gril fonctionne.

Fermer le couvercle du gril et régler la minuterie à 8 minutes pour préchauffer. Le gril est chaud quand la lumière s'éteint. Une fois que le gril est chaud, ouvrir le couvercle et mettre les aliments sur la grille inférieure. Fermer le couvercle et régler la minuterie suivant la recette. La charnière sur le gril se réglera automatiquement pour accommoder l'épaisseur des aliments que l'on fait cuire. Ne griller qu'avec le couvercle fermé.

Soulever soigneusement le couvercle quand la minuterie sonne. Si les aliments ne sont pas prêts, fermer le couvercle et remettre la minuterie à zéro. Quand on a fini de faire griller, enlever les aliments et débrancher le gril. Ne pas laisser le gril vide branché. Laisser refroidir le gril avant de le nettoyer et de le ranger.

AVERTISSEMENT :

- **Il se peut que de la vapeur s'échappe des côtés et du devant du gril. Faire attention en ouvrant et en fermant le couvercle et pendant la cuisson.**
- **Les grilles deviennent très chaudes. Pour éviter de se brûler, ne pas toucher les grilles ou leur surface extérieure pendant usage.**
- **Ne pas couper les aliments sur les plaques antiadhésives.**
- **Vérifier que les grilles sont complètement refroidies avant d'essayer de les enlever de l'appareil.**

CONSEILS UTILES

Utiliser les idées suivantes pour mieux faire griller :

- Toujours faire chauffer le gril jusqu'à ce que la lumière s'éteigne (environ 6-8 minutes)
- Utiliser viandes et volailles désossées et poissons sans arêtes pour faire dorer de façon uniforme.
- Si on le désire, faire mariner la viande pendant au moins 1 heure dans le réfrigérateur avant de faire griller pour attendrir et rendre plus goûteux. Utiliser environ 1/4 tasse (59 ml) de marinade liquide par livre de viande.
- Quand on fait griller du poulet avec la peau, le disposer côté peau vers le bas pour mieux faire dorer des deux côtés.
- Après plusieurs usages, ne pas oublier de vérifier le niveau de graisse dans le bac. Se rappeler qu'il ne contient qu'une 1/2 tasse.

- Un résidu de graisse peut s'accumuler sous la plaque de grillage inférieure autour du trou de drainage. C'est un phénomène normal. Quand l'appareil est froid, essuyer/nettoyer avec une brosse en crins de nylon ou une éponge après chaque utilisation.

GUIDE POUR GRILLER À L'INTÉRIEUR « HEALTH ZONE »

Note : Le degré de doré dépend de l'épaisseur des aliments ainsi que du contenu d'humidité et de graisse. Certains aliments dorent plus que d'autres et un côté d'un aliment peut être plus doré que l'autre.

ALIMENTS	QUANTITÉ/TAILLE	DURÉE	SUGGESTIONS ET CONSEILS
STEAKS 1 pouce (25 mm) d'épaisseur	2 gros environ 1-1/2 (681 gr) livre	6-10 minutes	Mettre la partie plus épaisse vers l'extérieur du gril.
BRATWURST complètement cuite 1-1/8" (28mm) d'épaisseur	1 livre Jusqu'à 5	15-17 minutes	Tourner pour dorer sur tous les côtés.
DEMI-POITRINES DE POULET DÉOSSÉES, 1-1/4p. (31mm) d'épaisseur	2-3, 5-7 onces chacune	15-17 minutes	Les petites sections des poitrines cuisent plus uniformément. Cuire jusqu'à ce que le jus coule clair. Brosser avec sa sauce barbecue favorite les 2 dernières minutes de cuisson.
FILETS DE POISSON, SANS ARÊTES 1/2 - 3/4p. (12-18mm) d'épaisseur	2 morceaux d'environ 1/2 livre chacun	Environ 6 minutes	Brosser la surface au beurre fondu; saupoudrer avec des herbes. Placer la peau sur le dessous. Not : Soles et filets sont trop minces et se désagrègeraient.
STEAKS DE POISSON 1-1/4 - 1-1/2p. (31-37mm) d'épaisseur (THON, SAUMON)	1-2 steaks	13-15 minutes	Brosser au beurre si on le désire. Cuire jusqu'à ce que la chair soit opaque et s'écaille facilement à la fourchette.
SAUCISSES DE FRANCFORT	Jusqu'à 10, 1 livre	5-7 minutes	Tourner si on veut les dorer sur tous les côtés.

GUIDE POUR GRILLER À L'INTÉRIEUR « HEALTH ZONE »

Note : Le degré de doré dépend de l'épaisseur des aliments ainsi que du contenu d'humidité et de graisse. Certains aliments dorent plus que d'autres et un côté d'un aliment peut être plus doré que l'autre.

ALIMENTS	QUANTITÉ/TAILLE	DURÉE	SUGGESTIONS ET CONSEILS
LÉGUMES GRILLES (OIGNONS, POMMES DE TERRE, AUBERGINES, CHAMPIGNONS)	Couvrir la surface du grill	5-20 minutes (Suivant les aliments)	Couper les légumes en tranches de 1/2p. (12 mm). Brosser légèrement des deux côtés à l'huile d'olive ou végétale. Saupoudrer de ses herbes ou épices favorites. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
TRANCHE DE JAMBON DÉOSSÉ 3/4P. (18mm) d'épaisseur	1 7p. de diamètre	5-7 minutes	Si l'on achète des tranches de jambon pré-coupées 3/8p. (9mm), empiler 2 pour mieux dorer et tourner l'intérieur vers l'extérieur après 3 minutes.
HAMBOURGEOIS 3/4p. (18mm) d'épaisseur	Jusqu'à 4, 1/4 (114gr) livre chacun	Environ 6 minutes	Servir sur pain rond grillé
CÔTELETTES DE PORC DÉOSSÉES 3/4p (18mm) d'épaisseur	Jusqu'à 4	9-11 minutes	Ajouter son assaisonnement préféré avant de griller. Brosser avec sa sauce barbecue favorite et griller 2 minutes de plus.
SAUCISSETTES, FRAÎCHES 1-1/8p (28mm) d'épaisseur	6 unités jusqu'à 1 livre	Environ 15 minutes (454 gm)	Percer à mi-cuisson pour mieux dorer.
CREVETTES, GROSSES, PELÉES	Jusqu'à 1 livre (454 gr)	3-4 minutes	Assaisonner avec du jus de citron et du poivre au citron. Ne pas faire trop cuire

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

Cet appareil n'a besoin que de peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne pas essayer de le réparer soi-même. Si des réparations sont nécessaires, consulter une personne qualifiée.

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

ATTENTION : Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs. L'extérieur du grill peut être essuyé avec un chiffon humide propre. Sécher toutes les pièces soigneusement avant d'utiliser.

POUR NETTOYER : Quand le grill a refroidi, le sortir et enlever la lèchefrite. Jeter les résidus et mettre la lèchefrite dans le lave-vaisselle.

Déverrouiller et enlever les plaques de grillage. Les plaques peuvent aussi aller au lave-vaisselle. Pour enlever les résidus tenaces laisser tremper les plaques dans de l'eau savonneuse tiède avant de les mettre au lave-vaisselle.

Essuyer l'extérieur et les surfaces chauffantes du grill avec une éponge humide ou une serviette en papier. **NE PAS PLONGER LE GRIL DANS L'EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE.** S'assurer que toutes les surfaces et tous les accessoires du grill sont

COMPLÈTEMENT SECS avant d'essayer d'utiliser encore l'appareil.

POUR RANGER : Débrancher l'appareil et le ranger dans sa boîte dans un endroit propre et sec. Ne pas exercer de pression sur le fil à l'endroit où il entre dans l'appareil car cela pourrait l'effiloche et le faire casser.

SERVICE OR REPAIR

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" or by calling the appropriate toll-free number on the cover of this book.

If mailing the 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 and phone number. We also suggest that you insure the package for your protection.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products 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 & Decker Company-Owned or Authorized 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: 1-800-231-9786.

SERVICIO O REPARACIONES

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker. Puede encontrar un centro cercano a Ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo "Reparación de enseres menores" o llamando al número apropiado que se encuentra en la cobertura de este instructivo.

Si envía por correo la unidad, 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 GARANTÍA

Household Products 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 o reparaciones por talleres no autorizadas por Black & Decker.

Si el producto resulta con defectos dentro del periodo 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 o llame gratis al: 1-(800) 231-9786, Información y Asistencia para el Consumidor.

SERVICE OU ENTRETIEN

Confier l'entretien de l'appareil, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou à un atelier d'entretien autorisé. L'adresse du centre de service de la région se trouve à la rubrique «Appareils électroménagers - Petits-Réparations», des Pages jaunes. On peut également composer sans frais le numéro approprié qui se trouve sur la couverture du présent guide pour obtenir l'adresse du centre de service Black & Decker ou de l'atelier d'entretien autorisé de la région.

Lorsqu'on doit expédier l'appareil par la poste, l'emballer soigneusement dans un emballage robuste avec suffisamment de matériau d'emballage afin d'éviter les dommages. Inclure une note décrivant le problème à l'attention du personnel du centre de service et ne pas oublier d'indiquer l'adresse de retour. Il est également conseillé d'assurer le colis.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Household Products garantit ce produit pour un an à compter de la date d'achat ou de réception en cadeau, 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 numéro suivant : 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 de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.



Listed by Underwriters Laboratories, Inc.
Copyright © 2000 Household Products, Inc.
Pub. No. 175779-00
Printed in People's Republic of China

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.
Impreso en la República Popular China

Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.*
Imprimé en République populaire de Chine

