

Size: 19.685" x 17.5"

ALIMENTO	TEMPERATURA (precalentará)	TIEMPO DE COCCIÓN (minutos)	DIRECCIONES
Tocno	190 °C/375 °F	10-16	Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.
Sálchichas 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.
Empeladas, congeladas	190 °C/375 °F	12-15	Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.
Tortejas	177 °C/350 °F	6-10	Fochar la superficie con aceite. Hocar la superficie para cocinar, acomodada de rebanadas de pan, voltear a medio ciclo de cocción.

1. A fin de no estropear la superficie antiahdherente de la plancha, no utilice rociadores antiahdherentes de cocinar de tipo aerosol ni utensilios afilados y no corte los alimentos directamente sobre la superficie de cocinar. Se recomienda el uso de los utensilios de silicona, los de goma termoresistente o los de madera.
2. 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.
3. 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 de temperatura.
4. No utilice almohadillas de fibras metálicas ni limpiadores abrasivos sobre la superficie de cocinar antes haber retirado el control de temperatura.
5. 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 de temperatura.
6. Limpie el control de temperatura con un paño humedecido. No sumerja el control entre bien antes de lavarla.
7. Desconecte el aparato del tomacorriente, retire el control de temperatura y permita que la plancha se asiente calificado.

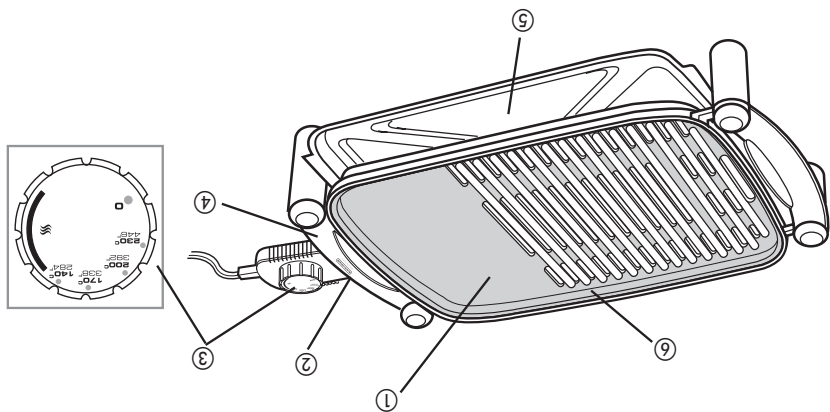
- El aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.
- Debido al acabado y a la falta de resistencia térmica de ciertos mostradores, procure no colocar el aparato directamente sobre las superficies susceptibles al calor.
 - La superficie de cocinar del aparato permanece caliente cuando éste se encuentra en funcionamiento.

Cuidado y limpieza

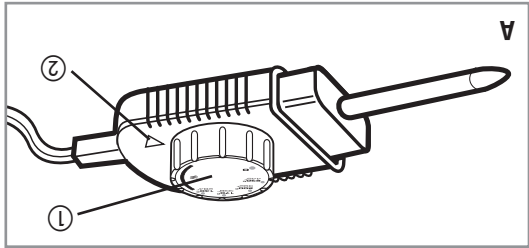
ALIMENTO	TEMPERATURA (precalentará)	TIEMPO DE COCCIÓN (minutos)	INSTRUCCIONES
Panqueques	190 °C/350 °F	3-4	Rociar la superficie con aceite de cocinar. Verter 2 cdas. de la mezcla sobre la plancha; voltear en cuanto se formen burbujas por encima y los costados tengan apariencia seca; dorar por el otro 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. Freír los huevos hasta cocinarlos; voltear al gusto. Se puede freír 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 (precalentará)	TIEMPO DE COCCIÓN (minutos)	INSTRUCCIONES
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.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Superficie antiahdherente para cocinar
2. Contacto del control de temperatura (no ilustrado)
3. Control de temperatura
4. Asas
5. Bandeja de goteo
6. Conducto de drenaje



1. Control de temperatura
2. Luz indicadora

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

1. Lave la parrilla/plancha y la bandeja de goteo con agua tibia jabonosa. Enjuague y seque bien.
2. Para instalar, deslice la bandeja de goteo sobre los rieles en el interior de la parte delantera del aparato.

FUNCIONAMIENTO

1. Conecte el control de temperatura en el contacto de la plancha y enchufe el cable a un tomacorriente estándar.
2. 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.
3. El aparato está listo para usar una vez que la luz indicadora se apaga.
4. La luz indicadora brilla intermitentemente durante el funcionamiento del aparato a fin de mantener la temperatura deseada.

Advertencia:

Nota: Si el cordón de alimentación está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

Si se utiliza un cable desmontable o de extensión, asegúrese de que el cable de extensión de extensión debe ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

- 1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato.
 - 2) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
 - 3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue o que alguien se tropiece.
- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,

CABLE ELÉCTRICO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, invértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar est a medida de seguridad.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente en los modelos de 120V)

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

1200 W 120 V~ 60Hz
1500 W 220 V~ 50/60Hz

No deseeche este producto junto con los residuos domésticos. Si es posible, llévelo a un lugar oficial para su correcto reciclaje, ayúdanos a preservar el medio ambiente.

Please do not throw this product away with normal household waste. If possible, take it to an official collection point in your area that recycles this type of product. Thank you for considering the environment.

BLACK+DECKER® y los logotipos BLACK+DECKER® son marcas registradas de Black & Decker Corporation, utilizados por Empower Brands, LLC, una subsidiaria de Spectrum Brands, Inc. bajo su licencia para su fabricación y venta de este producto. Todos los derechos reservados. Todas la demas marcas son marca comercial de Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER® logos are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license by Empower Brands, LLC, a subsidiary of Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved. All other marks are trademarks of Empower Brands, LLC.

© 2024 Empower Brands, LLC. Todos los derechos reservados / All rights reserved.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562 01/2024

Fabricado en China.
Made in China.

T22-9003419-B
30307 S/E

- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños deben para evitar que usen el aparato como juguete.
- 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.
- Este aparato se deberá utilizar únicamente con el fin previsto.
- Siempre conecte el enchufe al aparato antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar el aparato, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF).
- 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 una hornilla de gas o eléctrica ni cerca de un horno caliente.
- No utilice este aparato a la intemperie.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto presenta el riesgo de lesiones personales.
- para que lo examinen, reparen o ajusten.
- 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 en contacto con las superficies calientes.
- 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.
- Todo aparato eléctrico operado en presencia de los menores de edad o por ellos el control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable ni No toque las superficies calientes; utilice las asas o las perillas.
- Por favor lea todas las instrucciones.

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:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto



PARRILLA Y PLANCHA PARA MOSTRADOR

COUNTERTOP GRILL AND GRIDDLE

Para el manual digital, visite www.blackanddeckerhogar.com
For the digital manual, visit www.blackanddeckerhogar.com



MODELO/MODEL
IG201, IG201-AR, IG201-CL

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.

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

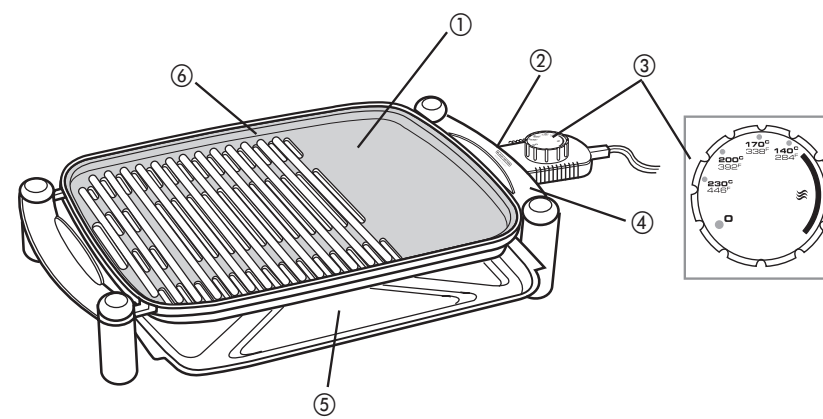
- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - If a long 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

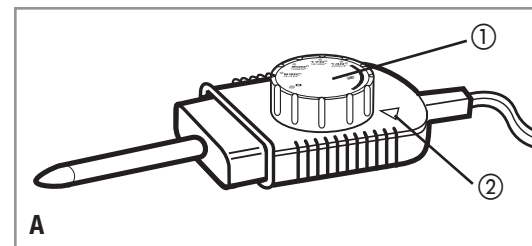
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

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.



1. Nonstick cooking surface
2. Probe receptacle (not shown)
3. Probe
4. Handles
5. Drip tray
6. Run-off channel



1. Temperature settings
2. Signal light

How to Use

This appliance is for household use only.

BEFORE FIRST USE

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

Caution: Probe must always be completely dry before use.

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

TO OPERATE

1. Insert probe into probe socket and plug the cord into a standard electrical outlet.
2. 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.
3. When the signal light goes out, the unit is ready.
4. 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.

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.
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.

FOOD	TEMPERATURE (preheat)	TIME (minutes)	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.

Notas/Notes

Care and Cleaning

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

1. Unplug, remove probe and allow the unit to cool completely before cleaning.
2. Wipe probe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse probe in water.
3. 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.
4. 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

1. 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.
2. 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.