

Size: 21.75" x 17"

sonnel d'un centre de service autorisé.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel qualifié.

AVIS INDÉSCUSSABLE

L'appareil est doté d'une vis indémontable empêchant l'enlèvement du couvercle exténeur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle exténeur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En outre, le confort ou la table d'outils des enfants pourraient le tuer.

3) le cordon plus long doit être placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le confort ou la table d'outils des enfants pourraient le tuer.

2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge qui ne soit pas étalé sur le confort ou la table d'outils des enfants pourraient le tuer.

1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible doit être plus longue, il faut s'assurer que :

c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible de rallonge

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

- Utiliser cet appareil que pour les usages prévus.
- Ne pas utiliser l'appareil pour des tâches murales.
- Toujours brancher le cordon dans la prise avant de brancher le cordon dans l'appareil.
- Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas placer près d'une plaque électrique four chaud, d'un brûleur allumé ou dans un four chaud.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser l'appareil pour des tâches murales.
- Utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

- 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.
- One-Year Limited Warranty**
(Applies only in the United States and Canada)
- What does it cover?**
- Any defect in material or workmanship; provided however, Applicia's liability will not exceed the purchase price of the product
- For how long?**
- One year after the date of original purchase
- What will we do to help you?**
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished
- How do you get service?**
- Save your receipt as proof of the date of sale.
 - Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service
 - If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.
- What does your warranty not cover?**
- Damage from commercial use
 - Damage from misuse, abuse or neglect
 - Products that have been modified in any way
 - Products used or serviced outside the country of purchase
 - Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
 - Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
 - Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)
- How does state law relate to this warranty?**
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

- ¿NECESITA AYUDA?**
- Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.
- UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA**
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)
- ¿Qué cubre la garantía?**
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applicia no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.
- ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**
- Por un año a partir de la fecha original de compra.
- ¿Cómo se puede obtener servicio?**
- Conservar el recibo original de compra.
 - Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.
- Esta garantía no cubre:**
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
 - Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
 - Los productos que han sido alterados de alguna manera
 - Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
 - Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
 - Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
 - Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
 - Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

- 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 limitée de un an**
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)
- Quelle est la couverture?**
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériel; toutefois, la responsabilité de la société Applicia se limite au prix d'achat du produit.
- Quelle est la durée?**
- Un an après l'achat original.
- Quelle aide offrons nous?**
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou révisé.
- Comment se prévaut-on du service?**
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
 - Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
 - On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.
- Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
 - Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
 - Des produits qui ont été modifiés.
 - Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
 - Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
 - Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
 - Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).
- Quelles lois régissent la garantie?**
- 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.
- Garantía (solamente a México)**
DOS AÑOS COMPLETOS DE GARANTÍA
(Esta garantía no aplica para E.U.A. y Canadá)
- Applicia garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un periodo de dos años a partir de la fecha original de compra.
- Esta garantía no es válida cuando:**
- el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales,
 - el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña,
 - el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas.
- Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Black & Decker.
- Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
- Conserve esta sección para validar su garantía.

se utiliza un cable separable o de extensión.

1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.

2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.

3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no interfiera con el funcionamiento del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **favor no tratar de remover la cubierta exterior.** Este producto no contiene piezas reparables por personal de servicio autorizado.

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

- Se debe tener mucho cuidado al pasar el aparato de un lugar a otro si éste contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
 - Se debe tener mucho cuidado al pasar el aparato de un lugar a otro si éste contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
 - Siempre conecte el enchufe al aparato antes de enchufar el cable en la toma de corriente. Para desconectar el aparato, ajuste todo control a posición de apagado (OFF).
 - Este aparato se deberá utilizar únicamente con el fin previsto.
- dañado el enchufe, el cable o que no funcione antes de limpiarlo.
- No haga funcionar ningún aparato que tenga dañado el enchufe, el cable o que no funcione antes de limpiarlo.
 - Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no se encuentre en funcionamiento y requiera la supervisión de un adulto.
 - Todo aparato eléctrico operado en presencia de otro líquido.
 - Control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.
 - Choque eléctrico, no sumerja el cable ni el aparato en agua.
 - A fin de protegerse contra el riesgo de un accidente, asegure el cable de conexión a tierra.
 - No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas.
 - Utilizar el producto.
 - Por favor lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
 - No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas.
 - A fin de protegerse contra el riesgo de un accidente, asegure el cable de conexión a tierra.
 - Control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.
 - Todo aparato eléctrico operado en presencia de otro líquido.
 - Requiere la supervisión de un adulto.
 - Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no se encuentre en funcionamiento y requiera la supervisión de un adulto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fue comprado. También puede consultarnos en el e-mail. servicio@appliciaemail.com.mx		
Argentina Servicio Técnico Central Atendence Atención al Cliente Av. Monroe 3351 Buenos Aires, Argentina Tel.: 0810-999-8999	El Salvador Sedeblack Calle San Antonio Abad 2936 San Salvador, El Salvador Tel. (503) 2284-8374	Perú Servicio Técnico Central Fast Service Calle Jorge Muelle 121 San Borja Lima Perú Tel.: (0511) 2257391-2230221
Chile Servicio Máquinas y Herramientas Ltda. Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes Santiago, Chile Tel.: (562) 263-2490	Guatemala MacPartes SA 3ª Calle 414 Zona 9 Frente a Tecun Tel. (502) 2331-5020 2332-2101	Puerto Rico Buckeye Service Jesús P. Prieto #1013 Puerto Nuevo, SJ PR 00920 Tel.: (787) 782-6175
Colombia PLINARES Avenida Quito # 88A-09 Bogotá, Colombia Tel. sin costo 01 800 7001870	Honduras ServTotal Contigua a Telecom Tegucigalpa, Honduras, Tel. (504) 235-6271	Republica Dominicana Plaza Lama, S.A. Av. Duarte #94 Santo Domingo, República Dominicana Tel.: (809) 687-9171
Costa Rica Aplicaciones Electromecánicas, S.A. Calle 26 Bis y Ave. 3 San Jose, Costa Rica Tel.: (506) 257-5716 223-0136	México Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D Centro. Mexico D.F. Tel.: 01 (800) 714-2503 (55) 1106-1400	Trinidad and Tobago A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited 33 Independence Square, Port of Spain Trinidad, W.I. Tel.: (868) 623-4696
Ecuador Servicio Master Ecuador Av. 6 de Diciembre 9276 y Los Alamos Tel. () 593) 2281-3882	Nicaragua ServTotal De semáforo de portezuelo 500 metros al sur. Managua, Nicaragua, Tel. (505) 248-7001	Venezuela Inversiones BDR CA Av. Casanova C.C. City Market Nivel Plaza Local 153, Diagonal Hotel Melia. Caracas Tel. (582) 324 0969
Panamá Servicios Técnicos CAPRI Tumbamuerto Boulevard El Dorado Panamá. Tel. (507) 2360 236 (507) 2360 159		

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902,
Fracc Los Pirules
Tlalneapantla, Edo. de México. C.P. 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparación
Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Copyright © 2004 - 2007 Applicia Consumer Products, Inc.

Pub #1000001295-RV01
Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Importado por:
Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules
Tlalneapantla, Edo. de México, C.P. 54040
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo
01 (800) 714-2503
Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China
Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

- When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:
 - 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 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.
 - 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.
- When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:
- Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 - Do not use outdoors.
 - 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 food, water 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.
 - Do not use the appliance for other than its intended use.
 - 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



Family Size Electric Griddle Parrilla eléctrica para toda la familia Gril électrique de format familial



Register your product online at www.prodprotect.com/applica, for a chance to WIN \$100,000!

Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!

USA/Canada Mexico
1-800-231-9786
01-800-714-2503
www.blackanddecker.com

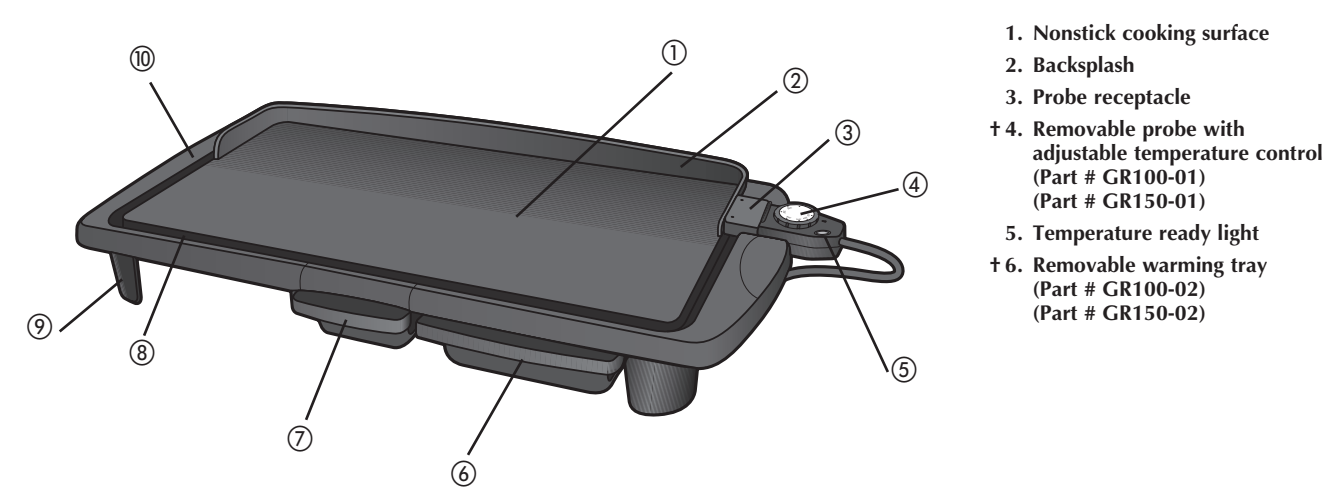
Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

Models Modelos Modèles

- GR100
- GR150

Size: 21.75" x 17"

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



- 1. Nonstick cooking surface
- 2. Backsplash
- 3. Probe receptacle
- † 4. Removable probe with adjustable temperature control (Part # GR100-01) (Part # GR150-01)
- 5. Temperature ready light
- † 6. Removable warming tray (Part # GR100-02) (Part # GR150-02)

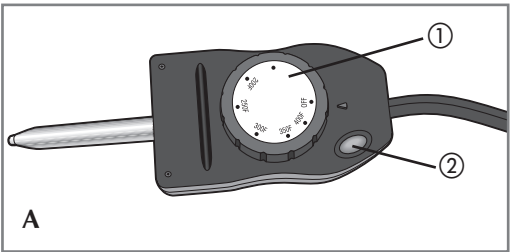
- † 7. Removable drip tray (Part # GR100-03) (Part # GR150-03)
- 8. Run-off channel
- 9. Stable feet
- 10. Cool-touch handles
- † Consumer replaceable/removable parts

- 1. Superficie antiadherente para cocinar
- 2. Guarda contra salpicaduras
- 3. Receptáculo del termómetro
- † 4. Termómetro extraíble con regulador de temperatura (Pieza N° GR100-01) (Pieza N° GR150-01)
- 5. Luz indicadora de la temperatura programada

- † 6. Bandeja extraíble para recalentar (Pieza N° GR100-02) (Pieza N° GR150-02)
- † 7. Bandeja de goteo removible (Pieza N° GR100-03) (Pieza N° GR150-03)
- 8. Canal de drenaje
- 9. Patas estables
- 10. Asas frescas al tacto
- † Reemplazable/removable por el consumidor

- 1. Surface de cuisson antiadhésive
- 2. Dossieret
- 3. Réceptacle de la sonde
- † 4. Sonde amovible avec température réglable (pièce n° GR100-01) (pièce n° GR150-01)
- 5. Témoin indicateur de température
- † 6. Chauffe-plats amovible (pièce n° GR100-02) (pièce n° GR150-02)

- † 7. Bac récepteur amovible (pièce n° GR100-03) (pièce n° GR150-03)
- 8. Rainure d'écoulement
- 9. Pieds stables
- 10. Poignées froides au toucher
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur



- 1. Temperature settings
- 2. Signal light

- 1. Control de temperatura
- 2. Luz indicadora

- 1. Réglage de température
- 2. Témoin

How to Use

This appliance is for household use only.

BEFORE FIRST USE

- Wash griddle, warming tray and drip tray in hot, sudsy water. Rinse and dry thoroughly. **CAUTION:** Probe receptacle must always be completely dry before use.
- Insert warming tray and drip tray into the rails under the front of the griddle.

TO OPERATE

- Insert probe into probe receptacle and plug the cord into a standard electrical outlet.
- Turn the heat setting to the desired temperature. See Time and Temperature Chart for suggestions. The signal light (A) will come on to indicate the unit is heating.
- When the signal light goes out (in about 14 minutes), the unit is ready.
- The 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 griddle on surfaces where heat may cause a problem.

CAUTION: Griddle surface is hot during use.

Care and Cleaning

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

- Unplug, remove probe and allow the unit to COOL completely before cleaning.
- Wipe probe with a damp cloth and dry thoroughly. DO NOT IMMERSE PROBE IN WATER.
- For easier cleaning, clear out the run-off channel by directing any remaining fat or other liquid into the drip tray.
- Remove warming tray and drip tray. Wash the unit and both trays in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Warming tray and drip tray are dishwasher-safe. DO NOT IMMERSE THE UNIT IN WATER UNLESS PROBE HAS BEEN REMOVED.
- Do not use steel wool pads or other abrasive cleaners on the cooking surface as they may damage the non-stick coating. To remove cooked-on food, use a plastic bristle brush or nylon mesh pad.

Tips

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

TIME AND TEMPERATURE CHART			
FOOD	TEMPERATURE (preheat)	TIME (minutes)	DIRECTIONS
Bacon	190 °C/375°F	8-14	Turn often for even browning.
Sausage links	190 °C/375°F	8-12	Turn often for even browning.
patties, frozen	190 °C/375°F	7-10	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; turn halfway through cooking time.
Pancakes	190 °C/375°F	7-10	Spray surface with nonstick cooking spray. Pour 1/4 cup 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 eggs are cooked to taste.
fried, sunny-side	177 °C/350°F	2-3	Spray surface with nonstick cooking spray. Fry eggs until done; turn as desired.
Hamburger fresh, 3/4-inch thick	177 °C/350°F	16-20	Turn halfway through cooking time; cook to 55°C/150°F, or done as desired.
frozen, 1/2-inch thick	177 °C/350°F	10-15	Turn halfway through cooking time; cook to 55°C/150°F, or done as desired.
Ham Slices	163 °C/325°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	6-10	Butter both sides of bread; turn halfway through cooking time, cook until both sides are browned.
Steaks rib/strip, 1/2-inch thick	205 °C/400°F	12-15	Turn halfway through cooking time; cook to 55 °C/150°F, or done as desired.
thin-sliced sandwich	177 °C/350°F	2	Follow package directions.
Pork Chops	177 °C/350°F	15-20	Turn halfway through cooking time; cook to 71 °C/160°F, or done as desired.
Vegetables	190 °C/375°F	15-20	Brush lightly with vegetable oil; turn often for even cooking; cook till fork-tender or done as desired.

GUIA DE TIEMPO DE COCCIÓN Y TEMPERATURA			
ALIMENTO	TEMPERATURA (precalentará)	TIEMPO DE COCCIÓN (minutos)	DIRECCIONES
Tocino	190 °C/375°F	8-14	Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.
Chorizo salchichas,	190 °C/375°F	8-12	Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.
empanadas, congeladas	190 °C/375°F	7-10	Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.
italianas, frescas	190 °C/375°F	13-15	Voltear con frecuencia para cocinar bien y dorar uniformemente.
Torreas	177 °C/350°F	6-10	Rociar la superficie con aceite de cocinar; voltear a medio ciclo de cocción.
Panqueques	190 °C/375°F	7-10	Rociar la superficie con aceite de cocinar. Verter 1/4 taza 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 los huevos sobre la plancha. Cuando la mezcla empiece a espesar, revuelva el inferior y los costados hasta cocinar los huevos al gusto.
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.
Hamburguesas frescas, grosor de 19 mm (3/4 pulg)	177 °C/350°F	16-20	Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 55 °C/150°F o al gusto.
congeladas, grosor de 13 mm (1/2 pulg)	177 °C/350°F	10-15	Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 55 °C/150°F o al gusto.
Rebanadas de jamón	163 °C/325°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	6-10	Untar ambos lados del pan con mantequilla; voltear a medio ciclo de cocción hasta dorar el pan por ambos costados.
Bistec costilla/filete, grosor de 13 mm (1/2 pulg)	205 °C/400°F	12-15	Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 55 °C/150°F o al gusto.
rebanadas finas para sándwich	177 °C/350°F	2	Seguir las indicaciones del paquete.
Chuletas de cerdo	177 °C/350°F	15-20	Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 71 °C/160°F o al gusto.
Vegetales	190 °C/375°F	15-20	Frotar ligeramente con aceite vegetal; voltear con frecuencia para dorar uniformemente; cocinar al gusto o hasta poder pinchar con un tenedor.

TABLEAU DE DURÉES ET DE TEMPÉRATURES			
ALIMENT	TEMPÉRATURE (préchauffage)	DURÉE (minutes)	INSTRUCTIONS
Bacon	190 °C/375 °F	8-14	Tourner souvent pour brunir partout de la même façon.
Chair à saucisse saucisses,	190 °C/375 °F	8-12	Tourner souvent pour brunir partout de la même façon.
boulettes, congelées	190 °C/375 °F	7-10	Tourner souvent pour brunir partout de la même façon.
Italiennes, fraîches	190 °C/375 °F	13-15	Tourner souvent pour brunir partout de la même façon et bien cuire entièrement.
Pain doré	177 °C/350 °F	6-10	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface et tourner à moitié du temps de cuisson.
Crêpes tasse apparaissent sur	190 °C/375 °F	7-10	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface. Verser 1/4 de de pâte sur la plaque, tourner quand des bulles sur le dessus et que les bords semblent secs; faire brunir l'autre côté.
Œufs brouillés œufs sur remuer le	177 °C/350 °F	2-3	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface. Verser les la plaque. Quand le mélange commence à prendre, fond et les côtés jusqu'à ce que les œufs soient cuits au goût.
sur le plat œufs	177 °C/350 °F	2-3	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface. Faire frire les jusqu'à ce qu'ils soient cuits, les tourner au goût.
Hambourgeois frais, 19mm (3/4") d'épaisseur	177 °C/350 °F	16-20	Tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 55 °C/150 °F au goût.
congelé, 13mm (1/2") d'épaisseur	177 °C/350 °F	10-15	Tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 55 °C/150 °F au goût.
Tranches de Jambon	163 °C/325 °F	3-5	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface et tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 71 °C/160 °F.
Sandwichs	177 °C/350 °F	6-10	Beurrer les deux côtés du pain, tourner à la moitié du temps de cuisson jusqu'à ce que les deux côtés soient brunis.
Steaks côte/aloyau, 13 mm (1/2") d'épaisseur	205 °C/400 °F	12-15	Tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 55 °C/150 °F au goût.
sandwich, tranches fines	177 °C/350 °F	2	Suivre les instructions sur l'emballage.
Côtelettes de porc	177 °C/350 °F	15-20	Tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 71 °C/160 °F au goût.
Légumes	190 °C/375 °F	15-20	Badigeonner légèrement avec de l'huile végétale, tourner souvent pour cuisson uniforme, faire cuire jusqu'à ce qu'on puisse couper à la fourchette au goût.