

— Johnsonville® —
**SIZZLING
SAUSAGE GRILL™**
— INDOOR ELECTRIC GRILL —



Use & Care Book

Model BTG-0498

— 2-year Limited Warranty —

For Customer Care and Parts and Accessories:

1-888-556-2728

To register your product and find additional recipes:

www.johnsonville.com



facebook.com/Johnsonville

twitter.com/Johnsonville



Read this manual fully before using this product. Failure to follow the safety precautions in this Use & Care Book can result in serious injury or death.

— ***Contiene versión del manual en español.*** —

Please Read and Save this Use & Care Book

⚠ WARNING THIS PRODUCT IS HOT AND PRODUCES HOT OIL AND STEAM DURING AND AFTER USE AND CAN CAUSE SEVERE BURNS AND INJURY IF THE PRODUCT IS NOT HANDLED PROPERLY. THE GRILL MUST BE ALLOWED TO COOL FOLLOWING USE. DO NOT TOUCH THE GRILL WHEN HOT.

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS OR USERS, BE CAREFUL OF THE TEMPERATURE PROBE PIN IN UPPER REFLECTOR WHEN GRILLING SAUSAGE, MOVING APPLIANCE OR CLEANING.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow safety precautions, including the following, when using electrical appliances:

- ♦ Read all instructions in this *Use & Care Book*.
- ♦ **Do not leave this appliance unattended during use.**
- ♦ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ♦ Do not use this appliance outdoors.
- ♦ The power cord for this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
- ♦ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or any other liquid.
- ♦ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before attaching or removing grill plates.
- ♦ Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not allow cord to touch hot surfaces.
- ♦ Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- ♦ Do not touch hot surfaces. Use handles or buttons. Let grill cool before cleaning.
- ♦ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ♦ To disconnect, press the START button OFF and then remove plug from wall outlet.
- ♦ Make sure that the removable grill plates are attached properly before using the appliance.
- ♦ The appliance is only to be operated in the closed position.
- ♦ Do not use this appliance for applications other than its intended use.
- ♦ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. Do not operate any appliance if it malfunctions or has been damaged in any manner. For service, repair or questions, call the customer care number 1-888-556-2728.

IMPORTANT SAFEGUARDS (continued)

ELECTRIC POWER

This appliance should always be operated on a separate 120V electrical outlet. Before plugging the grill into the wall outlet, ensure that the electrical circuit is not overloaded with other appliances.

POLARIZED PLUG

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 cord is provided to reduce the risk of tripping over or becoming entangled in a longer cord.
- ♦ Do not use an extension cord with this appliance.
- ♦ If the power cord is damaged, it should only be replaced by qualified personnel from an authorized service center.

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 try to remove the outer cover. This appliance contains no user-serviceable parts. Users should not attempt to service or repair the product. Repair should be done only by authorized service personnel. Please contact customer care for more information.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.
It is not intended for commercial use.

PARTS

Product may vary slightly from what is illustrated.

- ① Integrated handle bar

② Top grill plate release button

③ Top grill plate
(Part # 322LB-01-D)*

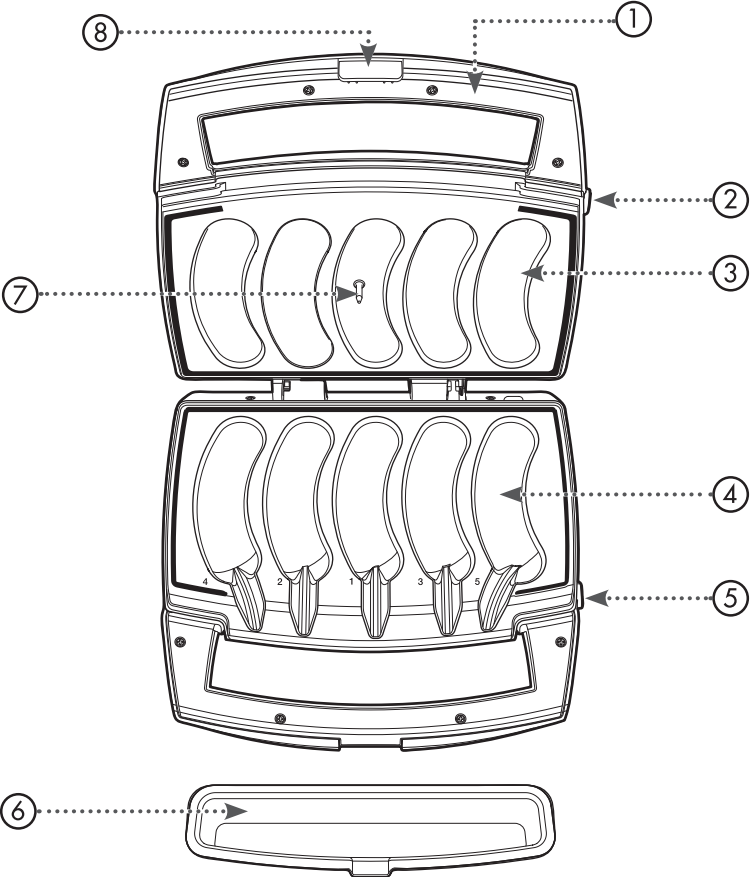
④ Bottom grill plate
(Part # 322LB-02-D)*
- ⑤ Bottom grill plate release button

⑥ Drip tray
(Part # 122LB-11-B)*

⑦ Temperature probe

⑧ Latch to secure grill closed

Power cord (not pictured)

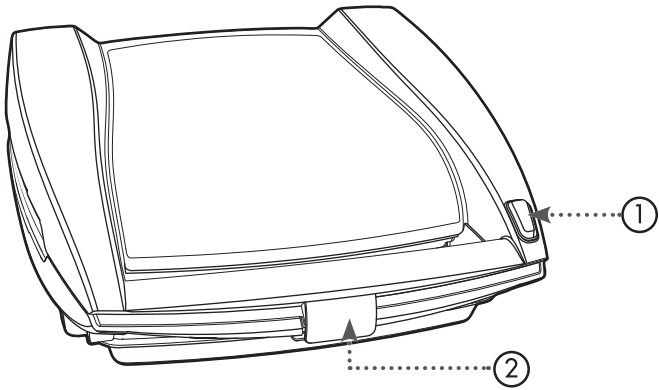


*consumer removable, replaceable parts.

PARTS

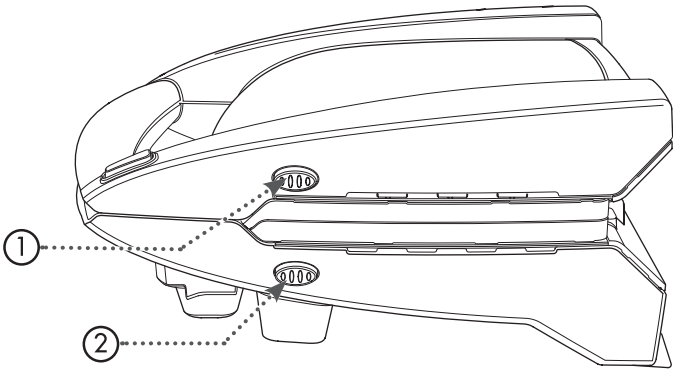
A2

- ① START button/light
- ② Latch to secure grill closed



A3

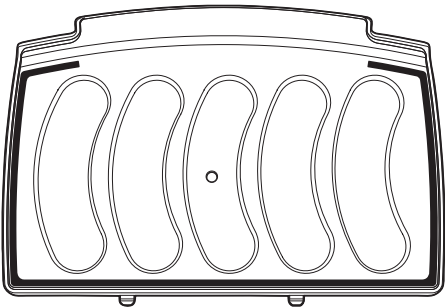
- ① Top grill plate release button
- ② Bottom grill plate release button



PARTS

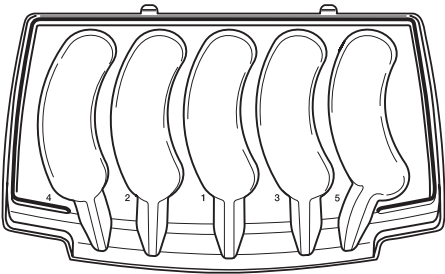
A4

Top grill plate



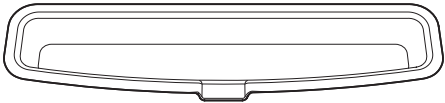
A5

Bottom grill plate



A6

Drip tray



Replaceable Parts	Part Number	Grill Model
Top grill plate (A4)	322LB-01-D	BTG-0498
Bottom grill plate (A5)	322LB-02-D	BTG-0498
Drip Tray (A6)	122LB-11-B	BTG-0498

HOW TO USE

This product is for **household use only**.

GETTING STARTED

- ♦ Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product; remove and save *Use & Care Book*.
- ♦ Please go to www.johnsonville.com to register your product warranty.
- ♦ Wash all removable parts and/or accessories as instructed in *CARE AND CLEANING*.
- ♦ Select a dry, level location where your grill will be used, leaving enough space between the back of grill and wall or counter to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

ATTACH REMOVABLE GRILL PLATES AND DRIP TRAY

Important: This appliance should always be used with its two (2) plates securely attached.

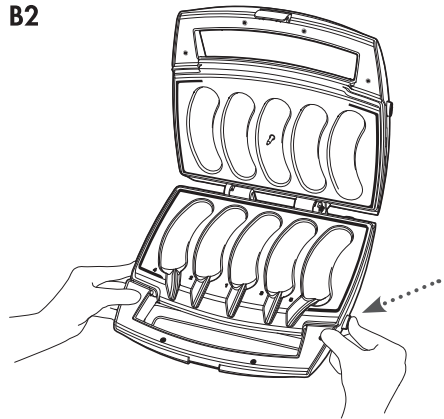
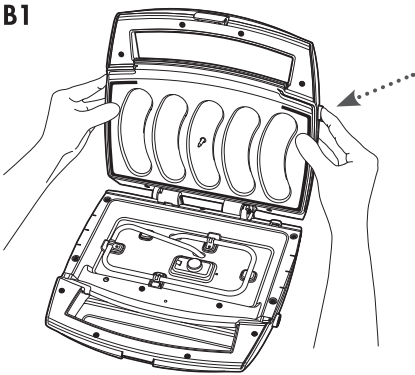
1. Securely attach the top and bottom grill plates (**A4, A5**) by inserting the two (2) tabs on the edge of each grill plate into positions on the grill. Gently press the grill plates into position.

When attaching the top grill plate, carefully position the grill plate so the temperature probe is in line to insert through the probe opening in the center of the top grill plate.

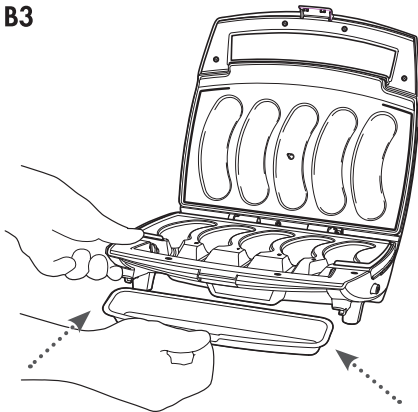
Take care to not damage the temperature probe.

HOW TO USE

2. To remove a grill plate, press in the release button on the side of the grill (**B1**, **B2**) and gently pull grill plate off.



3. Slide drip tray into position under front section underneath the bottom grill plate (**B3**).



USING YOUR GRILL

The **JOHNSONVILLE® SIZZLING SAUSAGE GRILL™** is designed to cook fresh, uncooked Johnsonville® dinner sausages. It can cook from one (1) to five (5) sausage links at a time.

This product has been designed and tested for use with Johnsonville® fresh uncooked Original Brats, Mild Italian Sausage or any of our other flavorful dinner sausage.



Johnsonville® Brats



Johnsonville® Italian Sausage

GRILLING TIPS

- ♦ Thaw product prior to cooking.
- ♦ Pork sausage is fully cooked when the internal temperature of the sausage reaches 160°F.
- ♦ The JOHNSONVILLE® Sizzling Sausage Grill™ is designed with a temperature probe to grill sausage to a safe doneness temperature. Do not undercook sausage. Preheating of the grill is not necessary.
- ♦ Always use heatproof nylon, silicone or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of the grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
- ♦ Avoid piercing sausages as it releases the great taste and juicy flavor.
- ♦ To avoid injury, prevent heat loss and promote even cooking, do not open the grill cover during cooking.
- ♦ The grill plates have positions to hold one (1) to five (5) sausage links. When cooking one (1) sausage, please place in position noted as #1.

The grill plates are specially designed to fit Johnsonville® fresh Brats, Italian Sausage and other flavorful Johnsonville® dinner sausage.

SAUSAGE SAFE HANDLING INSTRUCTIONS:

This product was prepared from inspected and passed meat and/or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mis-handled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions:

- ◆ Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave.
- ◆ Keep raw meat and poultry separate from other foods. Wash working surfaces (including cutting boards), utensils and hands after touching raw meat or poultry.
- ◆ Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers immediately or discard.
- ◆ Cook thoroughly.

HOW TO GRILL SAUSAGE

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

Note: The nonstick coating on the grill plates is designed to work without oil, butter or cooking spray. If desired, you may use oil or butter. However, aerosol cooking spray should never be used; chemicals that allow spray to come out of the can build up on the surface of the plates and reduce their efficiency.

Preheating of the grill is not necessary.

1. Plug electrical power cord into standard electric outlet.
2. Using nylon tongs (never a fork), carefully place uncooked refrigerated sausage into positions on the bottom grill plate. The grill accommodates from one (1) to five (5) sausage links. *The center position (#1) must always be filled with a sausage link.*

IMPORTANT: The center position (#1) must always be filled with a sausage link.

If no sausage is placed in the center position (#1), after 90 seconds of cook time, the grill will beep continuously and flash a warning light. After 2 minutes, the grill will shut off.

If the grill beeps continuously to signal that no link is in the center position (#1):

- ◆ Press the START button to shut off the grill.
- ◆ Then move a sausage link into the center position and close the grill cover.
- ◆ Press the START button again to restart grill (START button red light will turn on).

3. Close grill cover gently and firmly over sausage links. The temperature probe in the top center position will insert into the center sausage link as the grill cover is closed.
4. Push in latch on grill handle until it “clicks” to secure the grill cover closed.
5. Press the **START** button to turn the grill on. START button red light will turn on.
6. **The grill will signal with four short beeps and automatically shut off when the sausage reaches doneness temperature.**

HOW TO GRILL SAUSAGE

During grilling, the temperature probe will measure the internal temperature of the center sausage link. The grill will sound 4 short beeps when the sausage is fully cooked. The grill will automatically shut off.

Typical cook time for refrigerated, uncooked Johnsonville® Sausage is 10-15 minutes.

- 7. After the grill beeps to signal doneness and the grill shuts off, use pot holders or oven mitts to carefully open the grill cover.
- 8. Remove cooked sausage using nylon tongs.
- 9. Unplug the grill.
- 10. Allow drip tray to cool before removing from under grill. Wash and dry the drip tray after each use. If placing the drip tray in the dishwasher, ensure it goes on the top rack only.
- 11. *Do not remove the grill plates while the grill is hot.* Always allow plates to cool to room temperature before removing and cleaning.

CARE AND CLEANING

This appliance contains no user-serviceable parts. Users should not attempt to service or repair the product.

CAUTION: To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

- 1. Before cleaning, unplug grill from the electrical outlet and allow grill to cool.
- 2. Place drip tray under front of grill. Use a plastic spatula or paper towel to scrape any excess food particles left on the grill plates into the drip tray. Wipe plates dry with a paper towel to avoid drippings spilling on onto your counter when grill plates are removed.
- 3. Remove plates as instructed in *HOW TO USE (B1 and B2)*. To clean removable grill plates use a sponge or soft cloth to wash in warm, soapy water or use the dishwasher. Dry thoroughly with a paper towel.

CARE AND CLEANING (continued)

Important: Do not use metallic scrubbing pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill; use only a sponge or soft cloth and hot soapy water.

- 4. These plates are dishwasher safe. When using the dishwasher, ensure plates are placed securely in dish holders in bottom tray and that dishwasher is used in normal cycle.

Note: If washing the grill plates in a dishwasher, dishwasher detergent may cause oxidation on the uncoated side of grill plate. This is not harmful and will not affect appliance performance.

- 5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water or place in dishwasher top rack.
- 6. Carefully clean temperature probe with a soft damp washcloth.
- 7. Reinstall grill plates (**B1** and **B2**), making sure that both plates are securely attached to grill body.

Important: When attaching the top grill plate, carefully position the grill plate so the temperature probe is in line to insert through the probe opening in the center of the top grill plate.

Take care to not damage the temperature probe.

- 8. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

CAUTION: Make sure to hold grill cover by the handle while cleaning to prevent accidental closing and injury.

IMPORTANT: Do not immerse body of grill in water or any other liquid.

STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing. This grill can be closed with latch that keeps it neatly locked and can be stored either horizontally or vertically.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.	Check to be sure the appliance is plugged into working outlet. When the START button is pushed, the START button will have a red light.
After grilling for 90 seconds, grill beeps continuously and flashes red START button light.	There is no sausage in center position (#1).	The center position (#1) must always be filled with a sausage link. 1. Press the START button to shut off the grill. 2. Open grill and move a sausage link into the center position (#1). 3. Close the grill cover. Secure closed with latch. 4. Press START button again to restart the grill (START button red light will turn on).
Sausage color is too dark after grilling.	Sausage is overcooked.	Sausage should be removed promptly after the grill signals doneness with 4 short beeps and then shuts off. If sausage is not removed promptly, residual grill heat will continue to cook the sausage and may result in overcooking.
There is food buildup on temperature probe.	During grilling, sausage drippings may seep up and deposit around the temperature probe.	Let grill cool completely. Remove grill plates. Carefully clean temperature probe with a clean damp wash cloth.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Unexpected grill shut off.	Grill may have been accidentally unplugged. Electrical power may have been briefly interrupted.	If cooking has been interrupted for less than 5 minutes: Unplug the unit. Then, plug unit back into electrical outlet and press the START button/light to restart grill. If cooking has been interrupted for longer than 5 minutes: Discard sausage.
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching the nonstick surface of grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
There is food buildup on grill plates.	Grill was not properly cleaned after use.	Use a sponge or soft cloth and hot soapy water to clean grill plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.
The grill plates have white spots.	The water from cleaning has dried on the surface of the grill plates.	Dry grill plates immediately after washing.
The underside of grill plates are discolored.	Dishwasher detergent caused oxidation of underside grill plate surface.	Oxidation on uncoated side of grill plate is not harmful and can be wiped off with a damp towel.

FOR SERVICE OR REPAIR:

- ♦ For service, repair or questions, call the customer care phone number **1-888-556-2728**.
- ♦ Please **DO NOT** return the product to the place of purchase.
- ♦ Please **DO NOT** mail product back to manufacturer nor bring it to a service center.
- ♦ You may also consult the customer care website:
www.johnsonville.com.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.
It is not intended for commercial use.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY (Applies only in the United States)

Shelly's Grills LLC and its' products are covered by our direct warranty to you the consumer. Terms and conditions are outlined below.

Shelly's Grills, LLC and its' products are not subject to the terms and conditions of 3rd party extended warranties or service agreements sold via external retail channels. Shelly's Grills LLC warrants the product sold under the terms and conditions as outlined in our warranty language. Void where prohibited by law.

What does the warranty cover?

- ♦ Any defect in material or workmanship. Shelly's Grills, LLC liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long after the original purchase?

- ♦ Two years from the date of original purchase with proof of purchase.

How do you make a warranty claim?

- ♦ Save your receipt as proof of date of sale.
- ♦ Consult the customer care website www.johnsonville.com or call the customer care phone number 1-888-556-2728.
- ♦ For parts or accessories, please call 1-888-556-2728.

What will we do to help you?

- ♦ Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

What the warranty does 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 of the country of purchase.
- ♦ Shipping and handling costs associated with replacement of the unit.

How does state law relate to this warranty?

- ♦ This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state.

NO PERSON SHALL BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INDIRECT, INCIDENTAL, EXEMPLARY OR PUNITIVE DAMAGES, REGARDLESS OF WHETHER ARISING UNDER THIS WARRANTY, TORT, OR OTHERWISE, EVEN IF SUCH DAMAGE COULD HAVE BEEN REASONABLY FORESEEABLE. Some states and other jurisdictions do not allow the waiver or limitation of consequential and other forms of damages, so this limitation may not apply to you.

— Johnsonville® —
**SIZZLING
SAUSAGE GRILL™**
— PARRILLA ELÉCTRICA PARA INTERIORES —
Modelo BTG-0498

Lea y guarde este Manual de uso y cuidado



Lea este manual en su totalidad antes de usar este producto. No seguir las precauciones de seguridad de este Manual de uso y cuidado puede tener por consecuencia lesiones graves o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA ESTE PRODUCTO PERMANECE CALIENTE Y PRODUCE ACEITE CALIENTE Y VAPOR DURANTE Y DESPUÉS DE USAR, Y PUEDE CAUSAR QUEMADURAS Y LESIONES GRAVES SI NO SE MANIPULA ADECUADAMENTE. SE DEBE DEJAR ENFRIAR LA PARRILLA DESPUÉS DE USAR. NO TOQUE LA PARRILLA CUANDO ESTÉ CALIENTE.

PARA DISMINUIR EL RIESGO DE LESIONES DE PERSONAS O USUARIOS, PRESTE ATENCIÓN A LA Sonda DE TEMPERATURA DEL REFLECTOR SUPERIOR CUANDO ESTÉ ASANDO SALCHICHAS, MOVIENDO O LIMPIANDO EL ARTEFACTO.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes, cuando use artefactos eléctricos:

- ♦ Lea todas las instrucciones de este *Manual de uso y cuidado*.
- ♦ **No desatienda este artefacto mientras esté en funcionamiento.**
- ♦ Todo artefacto utilizado por niños o cerca de ellos requiere una estrecha supervisión.
- ♦ No use este artefacto a la intemperie.
- ♦ El cable de este artefacto se debe enchufar únicamente en un toma corriente eléctrico de 120V CA.
- ♦ A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua o en cualquier otro líquido.
- ♦ Desenchufe del toma corriente cuando no esté en funcionamiento y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o sacar las planchas de la parrilla.
- ♦ No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador. No permita que el cable toque superficies calientes.
- ♦ No coloque el artefacto sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico o en un horno caliente.
- ♦ No toque las superficies calientes. Use los mangos o los botones. Deje enfriar la parrilla antes de limpiar.
- ♦ Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un artefacto que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- ♦ Para desconectar el artefacto, presione el botón de START en OFF (APAGADO) y luego saque el enchufe del toma corriente de la pared.
- ♦ Asegúrese de que las planchas removibles de la parrilla estén colocadas adecuadamente antes de usar el artefacto.
- ♦ Este artefacto únicamente se puede hacer funcionar en una posición cerrada.
- ♦ No use este artefacto para otros fines que no sean los previstos.
- ♦ No haga funcionar este artefacto si el cable o el enchufe están dañados. No haga funcionar ningún artefacto si presenta un problema de funcionamiento o se ha dañado de alguna manera. Para servicio, reparaciones o preguntas, llame al número de atención al cliente al 1-888-556-2728.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTES (continuación)

ENERGÍA ELÉCTRICA

Este artefacto siempre debe utilizarse en un toma corriente eléctrico separado de 120V. Antes de enchufar la parrilla en el toma corriente de la pared, asegúrese de que el circuito eléctrico no esté sobrecargado con otros artefactos.

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en un solo sentido en un toma corriente polarizado. Si el enchufe no encaja por completo en el toma corriente, inviértalo. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.

CABLE ELÉCTRICO

- ♦ Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable más largo.
- ♦ No use cables de extensión con este artefacto.
- ♦ Si el cable eléctrico está dañado, solo puede ser remplazado por personal calificado de un centro de servicios autorizado.

TORNILLO A PRUEBA DE ALTERACIONES

⚠ ADVERTENCIA Este artefacto está equipado con un tornillo a prueba de alteraciones para evitar que se saque la tapa externa. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no intente sacar la tapa externa. Este artefacto contiene piezas que no se pueden reparar. Los usuarios no deben intentar llevar a cabo el mantenimiento o la reparación del producto. Solo el personal de servicio autorizado debe llevar a cabo la reparación. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener más información.

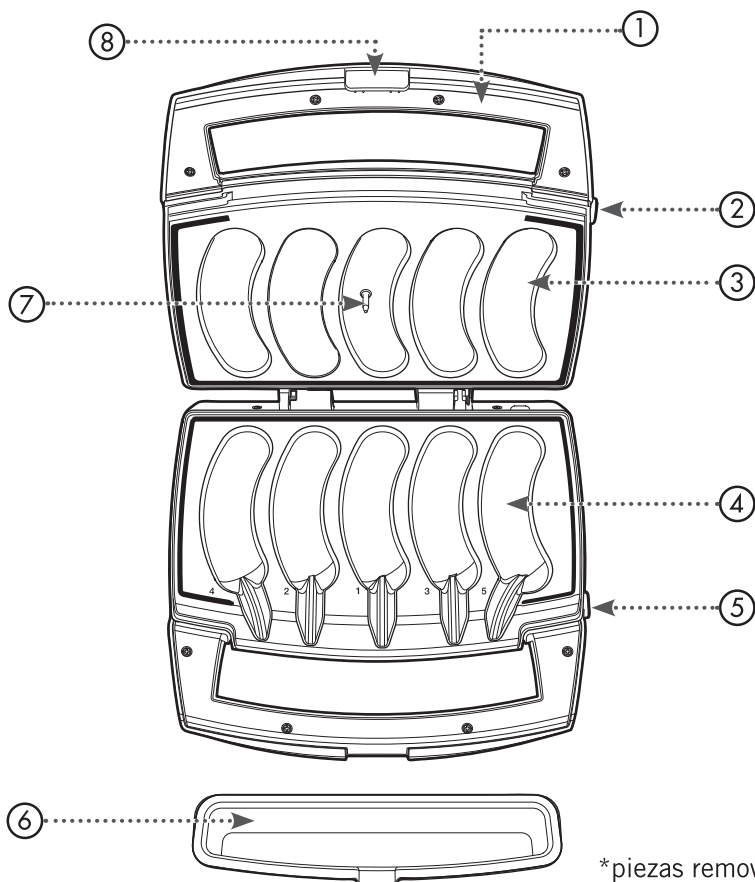
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto es para uso doméstico únicamente.
No tiene fines de uso comercial.

PIEZAS

El producto puede variar levemente de lo que se ve en las ilustraciones.

- | | |
|---|---|
| ① Barra de agarradera integrada | ⑥ Bandeja recolectora (Pieza N.º 122LB-11-B)* |
| ② Botón de apertura de la plancha superior de la parrilla | ⑦ Medidor de temperatura |
| ③ Plancha superior de la parrilla (Pieza N.º 322LB-02-D)* | ⑧ Pestillo para mantener la parrilla cerrada |
| ④ Plancha inferior de la parrilla (Pieza N.º 322LB-02-D)* | Cable de alimentación (no se muestra) |
| ⑤ Botón de apertura de la plancha inferior de la parrilla | |

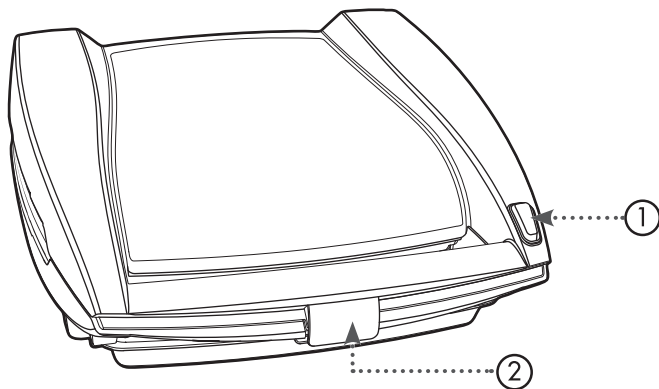


*piezas removibles
que el usuario
puede reemplazar.

PIEZAS

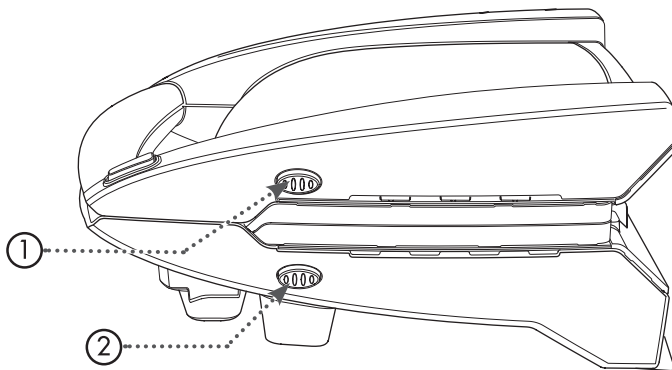
A2

- ① Botón/luz de START
- ② Pestillo de para mantener la parrilla cerrada



A3

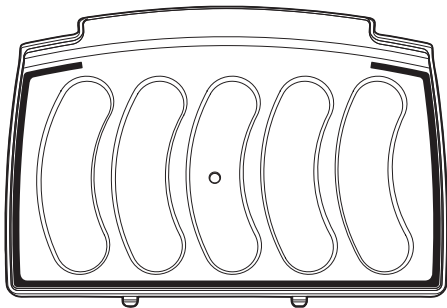
- ① Botón de apertura de la plancha superior de la parrilla
- ② Botón de apertura de la plancha inferior de la parrilla



PIEZAS

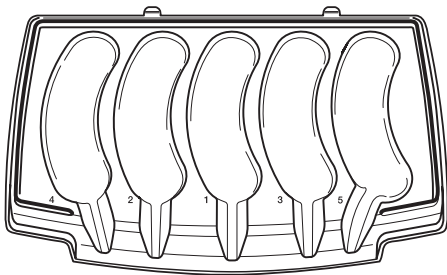
A4

Plancha superior de la parrilla



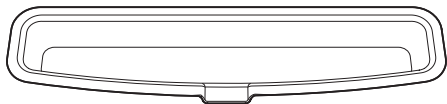
A5

Plancha inferior de la parrilla



A6

Bandeja recolectora



Piezas reemplazables	Número de pieza	Modelo de parrilla
Plancha superior de la parrilla (A4)	322LB-01-D	BTG-0498
Plancha inferior de la parrilla (A5)	322LB-02-D	BTG-0498
Bandeja recolectora (A6)	122LB-11-B	BTG-0498

CÓMO USAR

Este producto es para **uso doméstico únicamente**.

PRIMEROS PASOS

- ♦ Quite todo el material del empaque y, si corresponde, cualquier etiqueta del producto; quite y conserve el *Manual de uso y cuidado*.
- ♦ Visite www.johnsonville.com para registrar la garantía del producto.
- ♦ Lave todas las piezas removibles y/o accesorios como se indica en *CUIDADO Y LIMPIEZA*.
- ♦ Seleccione un lugar seco y uniforme donde vaya a usar la parrilla, dejando espacio suficiente entre la parte posterior de la parrilla y la pared o el mostrador, para permitir que el calor fluya sin dañar gabinetes y paredes.

COLOQUE LAS PLANCHAS REMOVIBLES DE LA PARRILLA Y LA BANDEJA RECOLECTORA

Importante: Este artefacto se debe usar siempre con sus dos (2) planchas colocadas de manera segura.

1. Coloque las planchas superior e inferior de la parrilla (**A4, A5**) de manera segura, insertando las dos (2) pestañas en el extremo de cada plancha de la parrilla en las posiciones de la parrilla. Coloque las planchas de la parrilla correctamente presionando con suavidad.

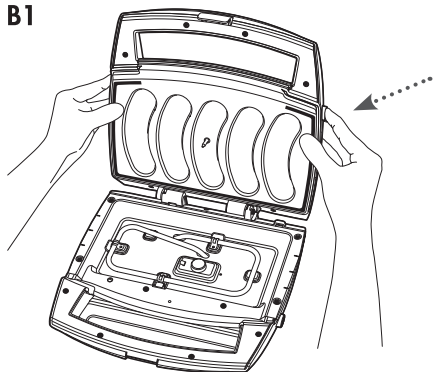
Cuando coloque la plancha superior de la parrilla, hágalo cuidadosamente de modo que el medidor de temperatura quede alineado para insertarse a través de la apertura del medidor en el centro de la plancha superior.

Tenga cuidado de no dañar el medidor de temperatura.

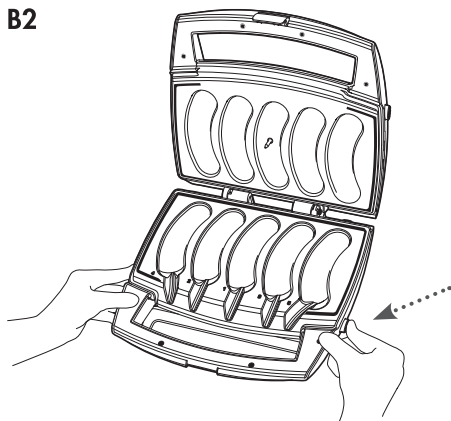
CÓMO USAR

2. Para quitar una plancha de la parrilla, presione el botón de apertura que está ubicado en el costado de la parrilla (**B1**, **B2**) y saque con cuidado la plancha.

B1

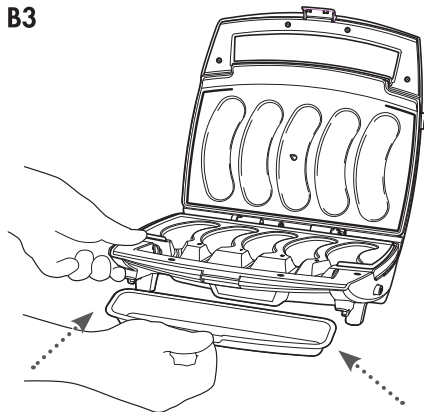


B2



3. Deslice la bandeja recolectora en su posición bajo la sección frontal por debajo de la plancha inferior de la parrilla (**B3**).

B3



CÓMO USAR LA PARRILLA

La **SIZZLING SAUSAGE GRILL™ JOHNSONVILLE®** está diseñada para cocinar salchichas Johnsonville® frescas y crudas. Permite cocinar de una (1) a cinco (5) salchichas a la vez.

Este producto ha sido diseñado y probado para usar con salchichas Johnsonville® frescas y crudas, como Original Brats, Mild Italian Sausage o cualquiera de nuestras otras sabrosas salchichas.



Johnsonville® Brats



Johnsonville® Italian Sausage

CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- ♦ Descongelar el producto antes de cocinar.
- ♦ La salchicha de cerdo está totalmente cocinada cuando la temperatura interna de la salchicha alcanza los 71 °C (160° F).
- ♦ La Sizzling Sausage Grill™ JOHNSONVILLE® incluye un sensor de temperatura para asar la salchicha a una temperatura de cocción segura. No deje la salchicha poco cocida. No es necesario precalentar la parrilla.
- ♦ Use siempre utensilios de nylon refractario, silicón o madera para evitar rayar la superficie antiadherente de las planchas de la parrilla. No use nunca pinchos, pinzas, tenedores o cuchillos de metal.
- ♦ Evite pinchar las salchichas pues esto hará que pierdan su buen gusto y jugoso sabor.
- ♦ Para evitar lesiones, prevenga la pérdida del calor y cocine en forma uniforme, no abra la tapa de la parrilla durante la cocción.
- ♦ Las planchas de la parrilla tienen posiciones para poner de una (1) a cinco (5) salchichas. Cuando cocine una (1) salchicha, colóquela en la posición marcada con el N.º 1.

Las planchas de la parrilla están especialmente diseñadas para que entren salchichas frescas Johnsonville® Brats, Italian Sausage y otras sabrosas salchichas Johnsonville®.

INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN SEGURA DE SALCHICHAS:

Este producto fue preparado con carne de res y/o ave inspeccionada y aprobada. Algunos productos alimentarios pueden contener bacterias que pueden causar enfermedades si el producto se manipula o se cocina en forma indebida. Para su protección, siga estas instrucciones de manipulación segura:

- ♦ Mantenga refrigerado o congelado. Descongele en el refrigerador o el horno de microondas.
- ♦ Mantenga la carne de res y de ave separada de otros alimentos. Lave las superficies de trabajo (incluyendo las tablas de picar) y los utensilios, y lávese las manos antes de tocar carne de res o de ave cruda.
- ♦ Mantenga calientes los alimentos. Refrigere las sobras de inmediato o deséchelas.
- ♦ Cocine completamente.

CÓMO ASAR SALCHICHAS

Importante: No descuide el artefacto durante el uso.

Nota: El revestimiento antiadherente de las planchas de la parrilla está diseñado para cocinar sin aceite, mantequilla o aerosol para cocinar. Si lo desea, puede usar aceite o mantequilla. Sin embargo, no se debe usar nunca aerosol para cocinar; los productos químicos que permiten que salga el aerosol pueden acumularse sobre la superficie de las planchas y reducir su eficacia.

No es necesario precalentar la parrilla.

1. Enchufe el cable eléctrico en un toma corriente eléctrico estándar.
2. Use tenazas o pinzas de cocina (nunca un tenedor), y cuidadosamente coloque las salchichas refrigeradas en la plancha inferior de la parrilla. La parrilla tiene espacio para una (1) a cinco (5) salchichas. *La posición central (N.º 1) siempre debe estar llena con una salchicha.*

IMPORTANTE: La posición central (N.º 1) siempre debe estar llena con una salchicha.

Si no se coloca una salchicha en la posición central (N.º 1), después de 90 segundos del tiempo de cocción, la parrilla emitirá un pitido continuo y parpadeará una luz de advertencia. Después de 2 minutos, la parrilla se apagará.

Si la parrilla emite un pitido continuo para señalar que no hay una salchicha en la posición central (N.º 1):

- ♦ Presione el botón de START para apagar la parrilla.
- ♦ Luego coloque una salchicha en la posición central y cierre la tapa de la parrilla.
- ♦ Presione el botón de START otra vez para reiniciar la parrilla (se encenderá la luz roja del botón de START).

3. Cierre con suavidad y firmeza la tapa de la parrilla sobre las salchichas. El medidor de temperatura, ubicado en la posición central superior, se insertará en la salchicha central cuando se cierre la tapa de la parrilla.
4. Empuje el pestillo en el asa de la parrilla hasta que haga clic para asegurar que la tapa de la parrilla esté cerrada.
5. Presione el botón **START** para encender la parrilla. Se encenderá la luz roja del botón de START.
6. **La parrilla emitirá cuatro pitidos cortos y se apagará automáticamente cuando la salchicha alcance la temperatura de cocción.**

CÓMO ASAR SALCHICHAS (continuación)

El medidor de temperatura medirá la temperatura interna del centro de la salchicha mientras se está asando. La parrilla emitirá 4 pitidos cortos cuando la salchicha esté totalmente cocinada. La parrilla se apagará automáticamente.

El tiempo cocción normal de la salchicha Johnsonville® refrigerada y cruda es de 10 a 15 minutos.

7. Después de que la parrilla emita un pitido para señalar que las salchichas están cocinadas y de que se apague, use agarraderas de ollas o guantes para horno para abrir con cuidado la tapa de la parrilla.
8. Saque las salchichas cocinadas con ayuda de unas pinzas de nylon.
9. Desenchufe la parrilla.
10. Siempre deje enfriar la bandeja recolectora antes de sacarla de debajo de la parrilla. Lave y seque la bandeja recolectora después de cada uso. Si coloca la bandeja recolectora en el lavavajillas, asegúrese de que esté solamente en la rejilla superior.
11. *No saque las planchas de la parrilla cuando la parrilla está caliente.* Siempre permita que las planchas se enfríen a temperatura ambiente antes de sacarlas y limpiarlas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este artefacto contiene piezas que no se pueden reparar. Los usuarios no deben intentar llevar a cabo el mantenimiento o la reparación del producto.

PRECAUCIÓN: Para evitar quemaduras accidentales, permita que la parrilla se enfríe totalmente antes de limpiarla.

1. Antes de limpiarla, desenchufe la parrilla del toma corriente y espere a que se enfríe.
2. Coloque la bandeja recolectora debajo de la parte frontal de la parrilla. Con ayuda de una espátula de plástico o de una toalla de papel, raspe cualquier exceso de partículas de alimentos que haya quedado en las planchas de la parrilla y deje que caigan en la bandeja recolectora. Seque las planchas con una toalla de papel para evitar que la grasa gotee sobre el mostrador cuando se saquen las planchas de la parrilla.

CUIDADO Y LIMPIEZA (continuación)

3. Saque las planchas como se indica en **CÓMO USAR (B1 y B2)**. Para limpiar las planchas removibles de la parrilla, lávelas con una esponja o paño de tela suave en agua jabonosa tibia. Séquelas con detenimiento con una toalla de papel.

Importante: No use esponjas para fregar metálicas, lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna pieza de la parrilla; use solamente esponjas o paños de tela suave.

4. Estas planchas son aptas para lavavajillas. Cuando use un lavavajillas, asegúrese de que las planchas queden colocadas de manera segura en los soportes para platos en la bandeja inferior y que el lavavajillas se emplee en ciclo normal.

Nota: Si se lavan las planchas de la parrilla en un lavavajillas, el detergente para lavavajillas puede causar oxidación en el lado no recubierto de las planchas. Esto no es dañino y no afectará el funcionamiento del artefacto.

5. Vacíe la bandeja recolectora y lávela en agua jabonosa tibia o colóquela en la rejilla superior del lavavajillas.
6. Limpie el medidor de temperatura cuidadosamente con un paño de tela suave.
7. Reinstale plancha de la parrilla (**B1 y B2**), asegurando que ambas estén conectadas de manera segura a la estructura de la parrilla.

Importante: Cuando coloque la plancha superior de la parrilla, hágalo cuidadosamente de modo que el medidor de temperatura quede alineado para insertarse a través de la apertura del medidor en el centro de la plancha superior.

Tenga cuidado de no dañar el medidor de temperatura.

8. Para limpiar la tapa de la parrilla, lávela con una esponja húmeda con agua tibia y séquela con un paño suave y seco.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de sostener la tapa de la parrilla por el mango mientras la limpia, para evitar que se cierre por accidente y cause lesiones.

IMPORTANTE: No sumerja la estructura de la parrilla en agua o cualquier otro líquido.

ALMACENAMIENTO

Siempre asegúrese de que la parrilla esté limpia y seca antes de almacenarla. Esta parrilla se puede cerrar con un pestillo que la mantiene prolijamente bloqueada y se puede almacenar tanto horizontalmente como verticalmente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La parrilla no enciende.	La parrilla no está enchufada.	Verifique si el artefacto está enchufado en un toma corriente que funcione. Cuando se presione el botón START, el botón de START tendrá una luz roja.
Después de asar durante 90 segundos, la parrilla emitirá un pitido continuo y la luz roja del botón de START parpadeará.	No hay una salchicha en la posición central (N.º 1).	La posición central (N.º 1) siempre debe estar llena con una salchicha. 1. Presione el botón de START para apagar la parrilla. 2. Abra la parrilla y coloque una salchicha en la posición central (N.º 1). 3. Cierre la tapa de la parrilla. Cierre de manera segura con el pestillo. 4. Presione de nuevo el botón de START para reiniciar la parrilla (se encenderá la luz roja del botón de START).
El color de la salchicha es demasiado oscuro después de asarla.	La salchicha está demasiado cocida.	La salchicha se debe sacar inmediatamente después de que la parrilla señale que está cocida con 3 pitidos cortos y luego se apague. Si la salchicha no se saca inmediatamente, el calor residual de la parrilla continuará cocinando la salchicha, lo que puede hacer que se cocine demasiado.
Hay residuos de alimentos en el medidor de temperatura.	Mientras la salchicha se está asando, se puede filtrar grasa que se deposite alrededor del medidor de temperatura.	Deje que la parrilla se enfríe completamente. Saque las planchas de la parrilla. Limpie cuidadosamente el medidor de temperatura con un paño limpio y húmedo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Apagado inesperado de la parrilla.	La parrilla puede haberse desenchufado accidentalmente. La corriente eléctrica pudo haberse interrumpido brevemente.	Si la cocción se ha interrumpido por menos de 5 minutos: Desenchufe la unidad. Luego enchúfela de nuevo en el toma corriente y presione el botón/luz de START para reiniciar la parrilla. Si la cocción ha sido interrumpida por más de 5 minutos: Deseche la salchicha.
Las terminaciones de las planchas de la parrilla tienen marcas de corte.	Se han usado utensilios de metal.	Use siempre utensilios de plástico refractario, silicón o madera para evitar rayar la superficie antiadherente de las planchas de la parrilla. No use nunca pinchos, pinzas, tenedores o cuchillos de metal.
Hay residuos de alimentos en las planchas de la parrilla.	La parrilla no se limpió adecuadamente después de usarse.	Use una esponja o paño de tela suave y agua jabonosa caliente para limpiar las planchas de la parrilla. No use esponjas de refregar metálicas o limpiadores abrasivos para limpiar la parrilla.
Las planchas de la parrilla tienen manchas blancas.	El agua de la limpieza se ha secado en la superficie de las planchas de la parrilla.	Seque las planchas de la parrilla inmediatamente después de lavarlas.
La parte inferior de las planchas de la parrilla está descolorida.	El detergente del lavavajillas causó oxidación en la parte inferior de la superficie de la plancha de la parrilla.	La oxidación en el lado no recubierto de la plancha de la parrilla no es dañina y se puede limpiar con un paño húmedo.

PARA SERVICIO O REPARACIÓN:

- ♦ Para servicios, reparación o preguntas, llame al número de teléfono de atención al cliente al **1-888-556-2728**.
- ♦ **NO** devuelva el producto al lugar de compra.
- ♦ **NO** envíe el producto por correo de regreso al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio.
- ♦ También puede consultar en el sitio web de atención al cliente:
www.johnsonville.com.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (Válida solamente en los Estados Unidos)

Shelly's Grills LLC y sus productos están cubiertos por nuestra garantía directa para usted nuestro consumidor. Los términos y condiciones se describen a continuación.

Shelly's Grills, LLC y sus productos no están sujetos a los términos y condiciones de las garantías extendidas de terceros o acuerdos de servicio vendidos a través de canales minoristas externos. Shelly's Grills LLC garantiza el producto vendido de acuerdo a los términos y condiciones que se describen en nuestra garantía. No es válida la garantía donde esté prohibido por la ley.

¿Qué cubre la garantía?

- ♦ Cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Shelly's Grills, LLC no se responsabiliza por ningún costo que exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo después de la compra original?

- ♦ Dos años a partir de la fecha de compra original con prueba de compra.

¿Cómo se puede hacer un reclamo de garantía?

- ♦ Guarde su recibo como prueba de la fecha de venta.
- ♦ Consulte en el sitio web de atención al cliente www.johnsonville.com o llame al número de teléfono del servicio de atención al cliente al 1-888-556-2728.
- ♦ Para piezas o accesorios, llame al 1-888-556-2728.

¿Qué haremos para ayudarle?

- ♦ Le proporcionaremos un producto de reemplazo que sea razonablemente similar, nuevo o restaurado en fábrica.

Lo que la garantía no cubre:

- ♦ Daños por uso comercial.
- ♦ Daños por mal uso, abuso o negligencia.
- ♦ Productos que han sido alterados de alguna manera.
- ♦ Productos usados o reparados fuera del país de compra.
- ♦ Gastos de envío y traslado relacionados con el reemplazo de la unidad.

¿Cómo se relaciona la ley estatal con esta garantía?

- ♦ Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También puede tener otros derechos que varíen según el estado.

PERSONA ALGUNA SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INDIRECTOS, INCIDENTALES, EJEMPLARES O PUNITIVOS, PERJUICIOS U OTROS, SIN IMPORTAR SI RESULTAN EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA, AUN CUANDO DICHO DAÑO PODRÍA HABER SIDO RAZONABLEMENTE PREVISIBLE. Algunos estados y otras jurisdicciones no permiten la renuncia o la limitación de daños consecuentes y otras formas de daños, por lo que esta limitación puede no aplicarse a usted.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto es para uso doméstico únicamente.
No tiene fines de uso comercial.

[illegible]

WARNING: The power cord on this product contains lead, a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. **Wash hands after handling.**

PRECAUCIÓN: El cordón eléctrico de este producto contiene plomo, un químico conocido en el estado de California como responsable de ocasionar ciertos tipos de cáncer, defectos congénitos y otros daños reproductivos. **Por favor lávese las manos después de manejar el cordón eléctrico.**

©2017 Shelly's Grills, LLC

Johnsonville Sizzling Sausage Grill and the Johnsonville Sizzling Sausage Grill logo are registered trademarks of Johnsonville Sausage, LLC and are used under license.

Made in People's Republic of China (PRC) • Printed in People's Republic of China (PRC)

Johnsonville Sizzling Sausage Grill y el logotipo de Johnsonville Sizzling Sausage Grill son marcas registradas de Johnsonville Sausage, LLC y son utilizadas bajo licencia.

Hecho en la República Popular China (RPC) • Impreso en la República Popular China (RPC)

0317t