

BLACK+DECKER™

3-IN-1 WAFFLEMAKER, GRILL AND GRIDDLE

WAFLERA, PARRILLA Y PLANCHA 3 EN 1

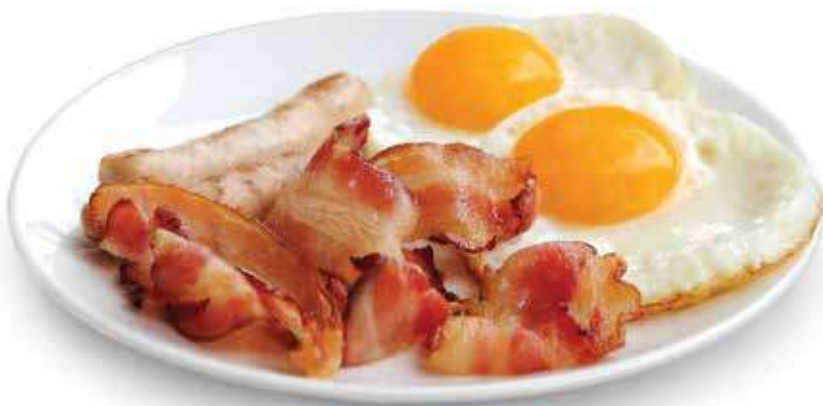
GAUFRIER-GRIL-PLAQUE CHAUFFANTE 3 EN 1

use and care manual

manual de uso y cuidado

guide d'utilisation et d'entretien

G48TD



Thank you for your purchase!
Gracias por su compra!
Merci de votre achat!



Register online at
Regístrese en línea en
Enregistrez le produit en ligne à

www.prodprotect.com/applica



Rate and review your products at
Evalue su producto en
Évaluez vos produits et faites vos commentaires à

www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online
Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne



Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-231-9786 (EE.UU./Canadá) 01-800-714-2503 (México). No devuelva a la tienda.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
- Do not touch hot surfaces. Only use the heat-resistant handle.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or appliance 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 the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over 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.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
- To disconnect, turn control knob to OFF position, then grasp plug and remove from outlet. Do not yank on cord.
- Do not use appliance for other than 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 instructions 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.
- When using the appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- Do not use this appliance on an unstable surface.
- Do not attempt to heat or cook non-food items in this appliance.

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

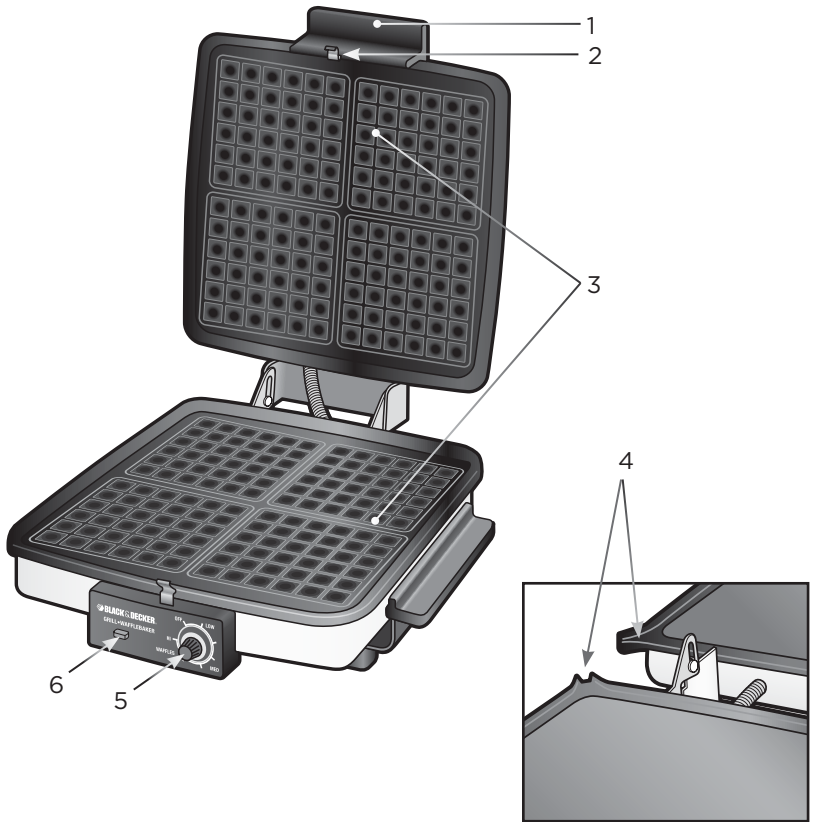
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - c) The 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 unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR 3-IN-1 WAFFLEMAKER, GRILL AND GRIDDLE



1. Handles
2. Grid clips
3. Non-stick cooking grids (part # 165746-01)
4. Grease spouts
5. Control knob
6. Signal light

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

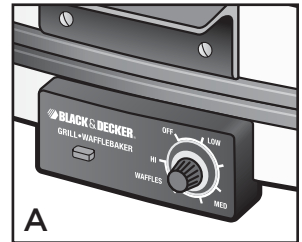
This appliance is intended for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
 - Remove and save literature.
 - Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
1. Remove the cooking grids by pressing down on the grid clips at the front of the unit and sliding the grids forward and out. Wash them with hot water and dish soap, rinse, dry thoroughly, and replace them in the unit. When replacing the grids, be sure the lip of each grid fits into the notch at the back of the unit and that each is securely clipped into place before plugging in and operating. Grids should have matching surfaces.
 2. **IMPORTANT:** Condition the non-stick cooking surfaces with a light coating of cooking oil before first use. Do not use non-stick cooking spray to “condition.” Brush the oil onto the cooking surfaces or wipe on with a paper towel. Be sure to coat the cooking surfaces as this will reduce sticking. Wipe off excess oil with paper towels. The first waffle may absorb excess oil and appear greasy. If so, discard it.

BAKING WAFFLES

1. Be sure the Cooking Grids are securely attached with the waffle sides showing. Close the unit and plug the cord into a standard electrical outlet.
2. Turn the control knob to WAFFLES. The signal light (A) will come on to indicate the unit is heating. Use the pre-heat time to prepare your batter (see “Recipes”). When the signal light goes out (from 5-8 minutes), the unit is ready.
3. Open the unit and pour about 1 cup of batter onto the lower cooking surface. Spread the batter toward the edges using a rubber spatula for even waffles.
4. Carefully close the top. Keep hands away from the unit as steam may escape when baking begins. The signal light will come back on and may cycle on and off during baking. Cooking time is 3-5 minutes depending on the type of batter/ingredients you used. The hinge between the sections is designed to be loose. This allows the waffle to rise evenly and for steam to escape during baking. You may also notice steam moisture on the sides or near the handle. This is normal. Avoid opening the unit during baking cycle as it may cause the waffle to stick or bake poorly.
5. When waffles are done, open the top and remove the waffle using a rubber or wooden spatula. Be careful not to scratch the non-stick finish. You may want to have a plate nearby when removing waffles in case they



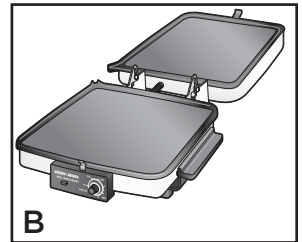
separate as this unit is designed to semi-cut waffles into 4 sections. If sticking occurs, lightly re-oil the cooking surfaces. You can make additional batches right away — no need to let the unit cool down. Keep the lid closed between cooking batches to preserve heat.

6. When all waffles are baked, turn the control knob to OFF, unplug the cord, open the unit, and allow it to cool.

GRILLING

This versatile unit is designed for open grilling to prepare griddle-style foods such as pancakes, eggs, or bacon strips, or closed grilling for hamburgers, hot dogs, or sandwiches such as grilled cheese. See the charts for preparation.

1. Be sure the cooking grids are securely attached with the flat grill sides showing. Close the unit and plug the cord into a standard electrical outlet.
2. Depending on the kind of food you're grilling (such as bacon or chops), you may want to place a small can or container under the grease spouts at the corners to catch grease or drippings from the built-in grease channel.
3. For Closed Grilling: turn the control knob to high and preheat the unit closed for 8-10 minutes until the signal light goes out. Use the charts to help you determine the best setting, depending on the food. Open the unit, place the food on the lower grid, and close the grill.
4. For Open Grilling: close the grill and turn the control knob to high to preheat for 8-10 minutes until the signal light goes out. Use the charts to help you determine food amounts and times. Open the grill and slowly lower down the top half so that it forms a flat, griddle-like cooking surface. (B). If cooking on only one side, place the food on the bottom grid. Watch and turn food as needed. To keep food warm while serving, turn the control knob to LOW.



5. When finished grilling, turn the control knob to OFF, unplug the cord, open the unit, and allow it to cool.

TIPS

1. To avoid damaging the non-stick surfaces, do not use sharp utensils or cut food on the Grid surfaces. Use rubber or wood utensils.
2. Baked waffles freeze well. Cook all the batter. Cool the waffles and place paper towels between them. Wrap waffles in plastic wrap or freezer bags, and freeze.
3. To keep foods from sticking, you may want to re-oil cooking surfaces before each use or use a cooking spray.

GRILLING

Use the grill in the CLOSED position to press hamburgers or other meats (i.e. chops, Canadian bacon) or as a sandwich maker. Preparing meats in the CLOSED position will help cut down on spatter and speed up cooking times. NOTE that ALL the foods listed for CLOSED grilling can also be prepared in the OPEN (Griddle) position but will take 5 to 10 minutes longer than CLOSED and will require watching and turning for doneness.

Food	Amount	Suggestions/Timing
		CLOSED
Bacon	1 to 4 slices	Place on grid and cook on HIGH for 9-12 minutes
Frankfurters	1 to 10 franks	Place on grid and cook on HIGH for 12-16 minutes
French Toast	1 to 4 slices	Preheat on HIGH. Lightly grease grids; cook for 2-3 minutes
Hamburgers	1 to 5 burgers (3/4"/19 mm) thick	Preheat on HIGH. Lightly grease grids; cook for 3-6 minutes
Ham Slice (precooked)	1/2"/13mm thick (3/4"/19 mm) thick	Preheat on HIGH. Lightly grease grids; cook for 3-5 minutes
Lamb Chops	1 to 6 chops (3/4"/19 mm) thick	Preheat on HIGH. Lightly grease grids; cook for 3-6 minutes
Sandwiches	1 to 4	Preheat on HIGH. Lightly spread outer surfaces of bread with butter or margarine. Fill bread with favorite filling and cook 2 to 4 minutes
Sausage link	1 to 16 links (approx. 1 lb./454g)	Preheat on HIGH; cook 15 to 20 minutes
Sausage Patties	1 to 8 patties (3/8"/10mm) thick	Preheat on HIGH; cook 9 to 11 minutes
		OPEN (Griddle)
Eggs	1 to 6	Preheat on HIGH. Use 1 teaspoon butter/margarine per egg, watch and turn. Cook 2 to 3 minutes
Pancakes	1 to 8	Preheat on HIGH. Lightly grease grids and turn halfway through; cook 3-5 minutes

RECIPES

QUICK WAFFLES

2 eggs	1 1/2 teaspoons baking powder
3/4 cup milk	1 1/2 teaspoons sugar (or sugar substitute equivalent)
2 tablespoons vegetable oil	1/2 teaspoon salt
1 cup flour	

1. Lightly brush waffle grids with vegetable oil. Close unit and preheat at WAFFLE setting.
2. In medium bowl, beat eggs until thick. Add milk, vegetable oil and all dry ingredients. Beat until smooth.
3. Pour 1 cup batter evenly on preheated grid. Close unit; bake until light goes out (about 5 minutes).

Makes: 2 (4-sectioned) waffles

Apple Variation: Spread 3/4 cup batter over grid and quickly cover with thinly sliced apples. Close unit and cook as usual.

STEAK 'N VEGGIE SANDWICH

1/2 lb. (227g) beef round steak	1 medium onion, thinly sliced
3 tablespoons soy sauce	4 hamburger buns, split and toasted
1 tablespoon water	vegetable oil to lightly coat grids
1/2 teaspoon sugar	
1 tablespoon butter or margarine	
1 green pepper, thinly sliced	

1. Cut steak diagonally into very thin slices. Combine soy sauce, water, and sugar in shallow bowl. Add sliced meat and toss to coat slices. Let meat marinate 30 minutes or more as time allows.
2. Preheat flat sides of grids on HIGH. Lightly brush grid surfaces with vegetable oil, melt butter on grid, and spread over surface.
3. Add green pepper and onion slices. Close unit and cook 1 minute. Remove vegetables to bowl.
4. Add meat mixture, spreading evenly over grid. Close unit and cook 1 minute. Add meat to vegetables and mix.
5. Place bun halves over heated flat surfaces to toast (check for color). Divide mixture over half of each bun and serve immediately.

Makes: 4 servings (each bun 3/4 cup filling).

EASY GRILLED REUBEN

2 slices rye bread
2 tablespoons Thousand Island
salad dressing
2-3 slices Swiss cheese

2 tablespoons drained sauerkraut
2-3 slices corned beef
softened butter or margarine

1. Preheat flat sides of grids on HIGH. Spread outside of one slice of bread with butter or margarine and place the greased side down onto the grid.
2. Spread salad dressing over bread, cover with cheese, sauerkraut, and corned beef.
3. Spread outside of second slice of bread with butter or margarine and top the sandwich with greased side up.
4. Close unit and cook 2-4 minutes or until bread is toasted and cheese is melted.

Makes: 1 sandwich

CARE AND CLEANING

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

CLEANING

1. Unplug and allow the unit to COOL completely before cleaning. DO NOT IMMERSE THE UNIT nor run water directly onto the cooking surfaces.
2. Unclip the Grids and wash them in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. DO NOT PLACE THEM IN A DISHWASHER. Do not use steel wool pads or other abrasive cleaners on the cooking surfaces as they may damage the non-stick coating. To remove cooked-on food, use a plastic bristle brush or nylon mesh pad. Be sure to clean the handles after each use.
3. Clean the outside surfaces by wiping with a damp sponge or cloth. Dry thoroughly with a soft cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners. Never spray or apply cleaners directly to the unit; instead, apply the cleaner to a cloth and rub on. Rubbing a soft dry cloth or paper towel over the chrome surface after cleaning will restore the shine. Cleaning the outside surfaces after each use will prevent grease from burning onto the chrome and discoloring it.

WARRANTY INFORMATION

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

Two-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does my warranty cover?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands, Inc. will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of 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 date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free **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. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de un incendio, un choque eléctrico y (o) lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas.
- Con el fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna otra parte de esta parrilla/waflera en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato que se use cerca de menores de edad o por ellos mismos requiere mucha supervisión.
- Desconecte la unidad del tomacorriente antes de limpiarla y cuando no esté en uso. Permita que se enfríe antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato si el cable o el enchufe presentan cualquier desperfecto, si la unidad no funciona bien o se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico, o llame al número apropiado gratis que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- Para desconectar, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF), luego sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente. No le de un tirón al cable.
- No use aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes incluyendo la estufa.
- No coloque la unidad sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al mover la unidad de un lugar a otro especialmente si contiene líquido o aceite caliente.
- No use la unidad con otro fin más que para lo que ha sido diseñada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

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 polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, invíértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

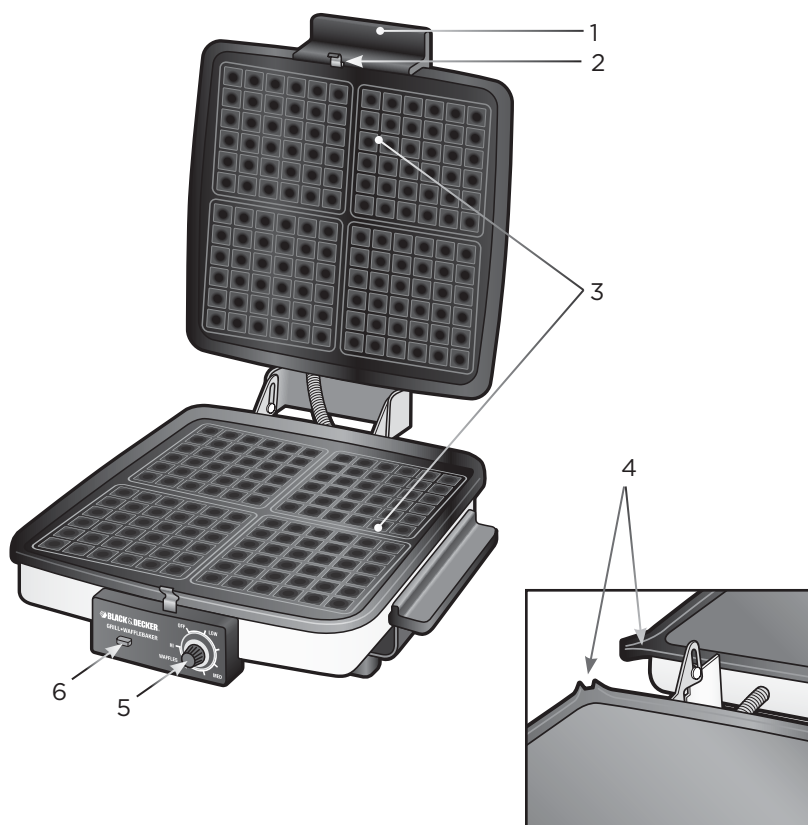
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ELÉCTRICO

- a) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
 - 3) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

CONOZCA SU WAFLERA, PARRILLA Y PLANCHA 3 EN 1



1. Asas
2. Sujetadores de las parrillas
3. Parrillas antiadherentes para cocinar (pieza no. 165746-01)
4. Canales para la grasa
5. Control
6. Luz indicadora

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

COMO USAR

Este aparato es solamente para uso doméstico.

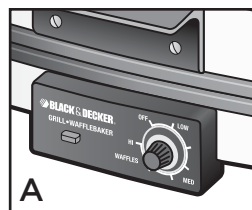
PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque, etiquetas y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

1. Retire las parrillas para cocinar oprimiendo los sujetadores enfrente de la unidad y deslizando las parrillas hacia enfrente y hacia fuera. Lávelos con agua caliente y líquido de fregar, enjuague, seque bien y colóquelos de nuevo en la unidad. Al colocar las parrillas de nuevo, asegúrese que el borde de cada parrilla encaje en la ranura en la parte trasera de la unidad y que cada una esté enganchada apropiadamente antes de enchufar y operar la unidad. Las parrillas deben tener superficies iguales.
2. **IMPORTANTE:** Antes de usar las parrillas por primera vez, se deben acondicionar frotándoles una capa de aceite. No use aceite rociador de cocina para acondicionar las parrillas. Use una brocha o papel de toalla para cubrir las superficies de las parrillas con aceite y reducir el riesgo de que los alimentos se peguen. Limpie el exceso de aceite con papel de toalla. De no ser así, el primer waffle absorbe el exceso de grasa y es necesario desecharlo.

COMO PREPARAR WAFLES

1. Asegúrese que las parrillas para cocinar estén colocadas apropiadamente con las superficies para waffles hacia arriba. Cierre la unidad y enchufe el cable a una toma de corriente standard.
2. Gire la perilla del control hacia WAFFLES. La luz indicadora (A) se ilumina para indicar que la unidad se está calentando. Aproveche mientras se precalienta la unidad para preparar la mezcla de los waffles (consulte la sección de recetas). Una vez que se apaga la luz indicadora (después de 5-8 minutos), la unidad está lista para cocinar los waffles.
3. Abra la unidad y vierta aproximadamente 1 taza de la mezcla sobre la superficie inferior. Distribuya la mezcla con una espátula de goma para que los waffles resulten uniformes.
4. Cierre la tapa con cuidado. Mantenga las manos alejadas de la unidad para evitar posibles quemaduras de vapor mientras se hornean los waffles. La luz indicadora se ilumina a intervalos. Los waffles toman de 3-5 minutos en hornearse dependiendo de la clase de mezcla que se usa. La bisagra entre las secciones se ha diseñado para permanecer floja. Esto permite que los waffles crezcan de manera uniforme y que el vapor tenga medio de escape. La humedad del vapor también se acumula a veces a los costados de la unidad o cerca del asa. Esto es normal. Evite abrir la unidad mientras hornea los waffles para que no se peguen y puedan hornearse bien.

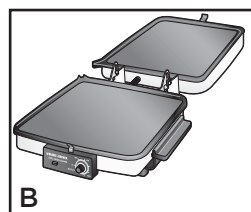


5. Cuando los waffles estén concinados, abra la tapa y retirelos utilizando un espátula de goma o madera. Tenga cuidado de no rayar el acabado antiadherente. Esta unidad está diseñada para cortar parcialmente los waffles en 4 secciones. Mantenga un plato a la mano en caso de que las secciones se separen. Si los waffles se pegan, pase otra capa de aceite por las superficies de cocina. Cierre la tapa entre tandas para preservar el calor.
6. Cuando termine de hornear todos los waffles, apague la unidad, desconecte el cable, abra la unidad y deje que se enfríe.

COMO COCINAR A LA PLANCHA

Esta unidad es de uso versátil y ha sido diseñada para cocinar alimentos a la plancha como panqueques, huevos, tiras de tocino, como también para asar hamburguesas, salchichas o sandwiches de queso derretido. Consulte las guías.

1. Asegúrese que las parrillas para cocinar estén colocadas apropiadamente con las superficies planas hacia arriba. Cierre la unidad y enchufe el cable a una toma de corriente standard.
2. Según el tipo de alimentos (tocino o chuletas de cerdo), se recomienda colocar una lata o un recipiente debajo de las boquillas de los canales alrededor de la unidad para recoger el exceso de jugo o de grasa que gotee.
3. Para cocinar con la unidad cerrada: Gire el control a la temperatura alta y precaliente la unidad de 8-10 minutos hasta que la luz indicadora se apague. Las guías pueden ayudarle a determinar la cantidad de alimentos y el tiempo apropiado para cocinarlos. Abra la unidad, coloque los alimentos en la plancha inferior y ciérrela.
4. Para cocinar con la unidad abierta: Cierre la unidad y gire el control a la temperatura alta de 8- 10 minutos hasta apagarse la luz indicadora. Use las guías para determinar la cantidad de alimentos y el tiempo apropiado para cocinarlos. Abra la parrilla y baje lentamente la mitad de parte superior para formar una superficie de cocción plana, igual a la de una plancha. (B) Si cocina sólo en un lado, coloque los alimentos en la parte inferior de la parrilla. Supervise y voltee los alimentos según lo requieran. Para mantener los alimentos calientes mientras los sirve, gire el control a la temperatura baja.
5. Cuando termine de cocinar, apague la unidad, desconecte el cable, abra la unidad y deje que se enfríe.



CONSEJOS

1. A fin de evitar el daño a las superficies antiadherentes, no use utensilios con filo ni corte los alimentos directamente sobre las superficies de cocina. Use utensilios de goma o de madera.
2. Los waffle horneados se congelan bien. Cocine toda la mezcla. Deje que los waffles se enfríen y coloque papel de toalla entre cada waffle. Envuelva los waffles en papel o bolsas plásticas apropiadas para el congelador.
3. Para evitar que los alimentos se peguen, frote o rocíe aceite en las superficies de cocina antes de cada uso.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS A LA PLANCHA

Use la parrilla CERRADA para cocinar hamburguesas y otras carnes (chuletas de cerdo o tocino canadiense). Úsela también como una sandwichera. Con la parrilla CERRADA, la carne se prepara más rápido y salpica menos.

NOTA: Todos los alimentos que se preparan con la parrilla CERRADA, también pueden cocinarse a la plancha con la parrilla ABIERTA pero requieren de 5-10 minutos más y deben supervisarse y voltearse hasta quedar bien cocidos.

Alimento	Cantidad	Sugerencias/Tiempo
PARRILLA CERRADA		
Tocino	1 a 4 tiras	Coloque en la parrilla y cocine a temperatura ALTA de 9-12 minutos.
Salchichas	1 a 10 salchichas	Colóquelas en la parrilla y cocine a temperatura ALTA de 12-16 minutos.
Tostadas francesas	1 a 4 rebanadas	Precaliente a temperatura ALTA. Engrase un poco las parrillas y cocine de 2-3 minutos.
Hamburguesas	1 a 5 hamburguesas con grosor de (19 mm/3/4")	Precaliente a temperatura ALTA. Engrase un poco las parrillas y cocine de 3-6 minutos.
Rebanada de jamón (ya cocinado)	grosor de 13mm/1/2" grosor de 19 mm /3/4"	Precaliente a temperatura ALTA. Engrase un poco las parrillas y cocine de 3-5 minutos.
Chuletas de cordero	1 a 6 chuletas grosor de 19 mm /3/4"	Precaliente a temperatura ALTA. Engrase un poco las parrillas y cocine de 3-6 minutos.
Sandwiches	1 a 4	Precaliente a temperatura ALTA. Unte el pan por fuera con un poco de mantequilla o margarina. Rellénelo a su gusto y cocine de 2 a 4 minutos.
Salchichas	1 a 16 salchichas (aprox. 454g/1 lb)	Precaliente a temperatura ALTA; cocine de 15 a 20 minutos.
Frituras de chorizo	1 a 8 frituras grosor de 10 mm /3/8"	Precaliente a temperatura ALTA; cocine de 9 a 11 minutos
PARRILLA ABIERTA (A la plancha)		
Huevos	1 a 6	Precaliente a temperatura ALTA. Use 1 cucharadita de mantequilla o margarina por cada huevo, super vise y volteo. Cocine de 2 a 3 minutos.
Panqueques	1 a 8	Precaliente a temperatura ALTA. Engrase toda la Superficie de las parrillas un poco y cocine de 3 a 5 minutos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

LIMPIEZA

1. Desconecte la unidad y deje que se ENFRIE por completo antes de limpiarla. NO SUMERJA LA UNIDAD ni permita que corra agua directamente sobre las superficies de cocina.
2. Desenganche las parrillas y lávelas con agua caliente y jabón. Enjuáguelas y séquelas bien. NO LAS COLOQUE EN LA MÁQUINA LAVAPLATOS. No use almohadillas de fibras metálicas ni ningún otro limpiador abrasivo sobre las superficies de cocina porque puede dañar el acabado antiadherente. Desprenda los alimentos pegados con un cepillo de cerdas plásticas o con una almohadilla con malla de nilón. Asegúrese de limpiar bien las asas después de cada uso.
3. Limpie las superficies externas con un paño suave humedecido o con una esponja. Seque bien la unidad con un paño suave. No use limpiadores fuertes abrasivos. Nunca rocíe limpiadores directamente sobre la unidad. Aplíquelos a un paño y luego frote la unidad. El brillo de las superficies de cromo se puede lograr simplemente frotando un paño o una toalla de papel seca. La limpieza consistente de las superficies externas previene que la grasa se queme y dañe o descolore las superficies de cromo.

RECETAS

WAFLES RÁPIDOS

2 huevos	1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
3/4 taza de leche	
2 cucharadas de aceite vegetal	1 1/2 cucharaditas de azúcar (o sustituto equivalente)
1 taza de harina	1/2 cucharadita de sal

1. Pase aceite con una brocha a las superficies de cocina de la waflera. Cierre la unidad, gire el control a la graduación para WAFLES y deje que la unidad se precaliente.
2. En un tazón mediano, bata los huevos hasta espesar. Agregue la leche, el aceite vegetal y los ingredientes secos. Bata hasta quedar suave.
3. Vierta 1 taza de la mezcla sobre la parrilla de la waflera. Cierre la unidad y hornee hasta apagarse la luz (unos 5 minutos).

Da: 2 wafles (de 4-secciones)

Variación de manzana: Distribuya 3/4 de taza de mezcla sobre la parrilla y rápido cúbrala con rebanadas finas de manzana. Cierre la unidad y cocine de manera corriente.

SANDWICH DE BISTEC Y VEGETALES

227g (1/2 lb) de bistec	1 cebolla mediana rebanada
3 cucharadas de salsa soya	4 panes para hamburguesa separados y tostados
1 cucharada de agua	aceite vegetal para cubrir las parrillas
1/2 cucharadita de azúcar	
1 cucharada de mantequilla o margarina	
1 pimiento verde cortado en rebanadas finas	

1. Corte la carne diagonalmente en rebanadas finas. Combine la salsa soya, agua, y el azúcar en un tazón seco. Agregue las rebanadas de carne y revuélvalas para cubrir las con la mezcla. Adobe la carne por 30 minutos o más.
 2. Precaliente a temperatura ALTA las superficies planas de la parrilla. Engrase las superficies de cocina con aceite o mantequilla derretida.
 3. Agregue las rebanadas de pimiento verde y cebolla. Cierre la unidad y cocine por 1 minuto. Pase los vegetales al tazón.
 4. Agregue la mezcla de la carne distribuyéndola de manera uniforme sobre la parrilla. Cierre la unidad y cocine por 1 minuto. Revuelva la carne con la mezcla de los vegetales.
 5. Coloque el pan sobre la superficie plana para que se tueste (supervise el color). Divida la mezcla sobre cada mitad de pan y sirva de inmediato.
- Da: 4 porciones (3/4 de taza de relleno para cada pan).

FÁCIL SANDWICH REUBEN A LA PLANCHA

2 rebanadas de pan de centeno
2 cucharadas de aderezo de
ensalada Thousand Island
2-3 rebanadas de queso suizo

2 cucharadas de chucrut escurrido
2-3 rebanadas de carne de vaca
mantequilla o margarina ablandada

1. Precaliente la plancha a temperatura ALTA. Unte mantequilla al exterior de una de las rebanadas de pan y colóquela sobre la plancha.
2. Unte el aderezo de ensalada en el pan, cubra con el queso, chucrut, y la carne.
3. Unte la otra rebanada de pan por fuera con mantequilla o margarina y forme el sandwich con la superficie engrasada hacia arriba.
4. Cierre la unidad y cocine de 2-4 minutos o hasta que el pan se tueste y el queso se derrita.

Da: 1 sandwich

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Spectrum Brands de México, SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Spectrum Brands de México, SA de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- 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.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

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 fué comprado.

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs.
email: servicios@rayovac.com.ar
Humboldt 2495 piso 3
C.A.B.A. - Argentina

Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre
Mercedes Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza Iasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblack
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa
No 2936
San Salvador, Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro
comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle-
entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermarcas
Centro comercial El dorado, Plaza
Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo
Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República
Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation. **IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour protéger contre les risques de secousse électrique, ne pas plonger le cordon, la fiche ou le socle électrique du gril/gaufrier dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Il est nécessaire de surveiller de près l'utilisation de cet appareil par ou à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer.
- Laisser refroidir avant de nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler. On peut aussi appeler le numéro sans frais indiqué sur la couverture de ce manuel.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer un sinistre, une secousse électrique ou des blessures.
- Pour débrancher, régler le bouton de commande à la position OFF, puis retirer la fiche de la prise de courant. Ne pas tirer sur le cordon.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes comme le four.
- Ne pas placer près d'une plaque électrique chaude, d'un brûleur allumé ou dans un four chaud.
- Il faut être extrêmement prudent en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
- N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

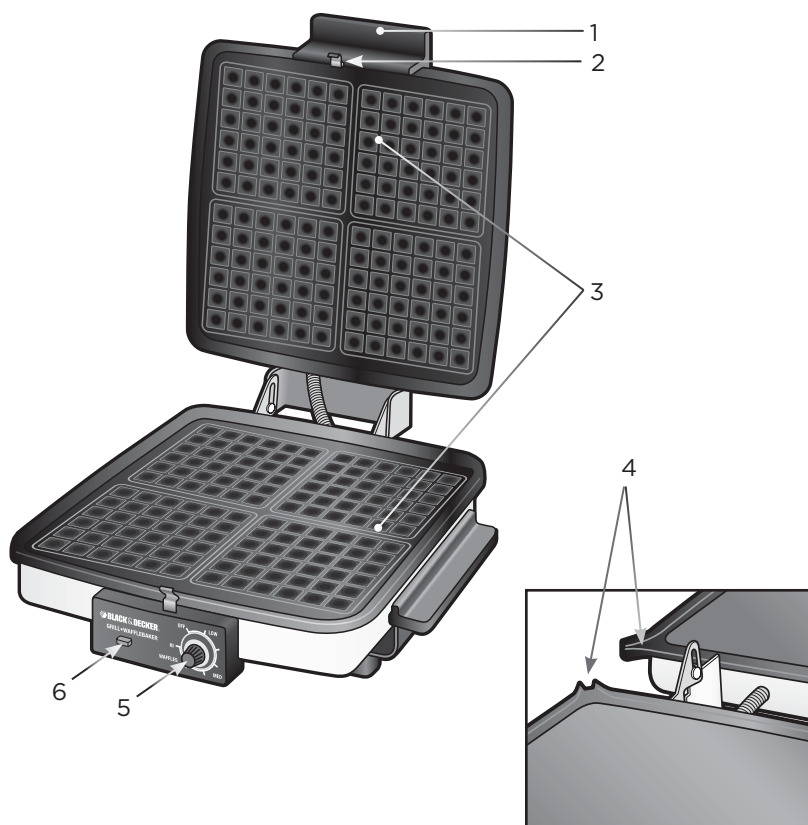
AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE GAUFRIER-GRIL-PLAQUE CHAUFFANTE 3 EN 1



1. Poignées
2. Becs à graisse
3. Plaques de cuisson antiadhésives (no de pièce 165746-01)
4. Crochets de la plaque
5. Bouton de commande
6. Témoin lumineux

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

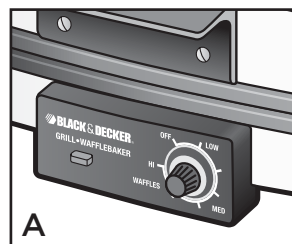
Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
 - Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
 - Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
1. Enlever les Plaques de Cuisson en appuyant sur les crochets sur le devant de l'appareil puis en faisant glisser les plaques vers l'avant et l'extérieur. Laver à l'eau chaude savonneuse, rincer, bien sécher et les remettre dans l'appareil. Quand on replace les Plaques, s'assurer que la lèvre de chaque plaque va dans la rainure au dos de l'appareil et qu'elles sont bien fixées en place avant de brancher et d'utiliser. Les 2 Plaques doivent être sur le même côté.
 2. **IMPORTANT** : Conditionner les surfaces de cuisson antiadhésives avec une légère couche d'huile avant d'utiliser pour la première fois. Ne pas utiliser d'aérosol de cuisine antiadhésif pour «conditionner.» Passer l'huile sur les surfaces de cuisson et essuyer avec une serviette en papier. Bien couvrir les surfaces de cuisson pour empêcher d'attacher. Essuyer l'excès d'huile avec des serviettes en papier. La première gaufre peut absorber l'excès d'huile et paraître grasseuse. La jeter si c'est le cas.

FAIRE DES GAUFRES

1. Vérifier que les Plaques de Cuisson sont bien attachées, le côté gaufre sur le dessus. Fermer l'appareil et brancher le cordon dans une prise électrique standard.
2. Tourner le Bouton de Commande sur GAUFRES Le Témoin Lumineux (A) s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe. Utiliser le temps de préchauffage pour préparer votre pâte (voir «recettes»). Quand la lumière s'éteint, (entre 5-8 minutes), l'appareil est prêt.
3. Ouvrir l'appareil et verser environ 1 tasse de pâte sur la surface de cuisson inférieure. Étaler la pâte vers les bords avec une spatule en caoutchouc pour égaliser les gaufres.
4. Fermer le couvercle soigneusement. Ne pas toucher l'appareil car de la vapeur peut s'échapper quand la cuisson commence. Le Témoin lumineux se rallumera et peut s'allumer et s'éteindre pendant la cuisson. Le temps de cuisson est de 3 à 5 minutes suivant le type de pâte/ingrédients que l'on utilise. La charnière entre les sections est conçue pour être lâche. Cela permet à la gaufre de gonfler de façon uniforme et à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson. On peut aussi noter de l'humidité causée par la vapeur sur les flancs ou près de la poignée. C'est un phénomène normal. Éviter d'ouvrir l'appareil pendant la cuisson car cela peut faire attacher la gaufre et la faire mal cuire.

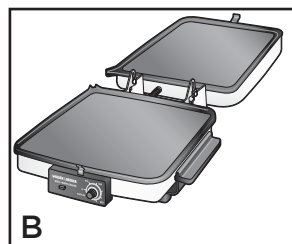


5. Une fois les gaufres prêtes, ouvrir le couvercle et retirer les gaufres à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou en bois. Attention de ne pas rayer le fini antiadhésif. Il est peut-être bon d'avoir une assiette à proximité quand on enlève les gaufres au cas où elles se sépareraient car cet appareil est conçu pour couper à moitié les gaufres en 4 sections. Si les gaufres attachent, remettre de l'huile sur la surface de cuisson. On peut faire une autre fournée immédiatement – il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil se refroidir. Fermer le couvercle entre les fournées pour conserver la chaleur.
6. Quand toutes les gaufres sont prêtes, tourner le Bouton de Commande sur OFF, débrancher le cordon, ouvrir l'appareil et laisser refroidir.

POUR GRILLER

Cet appareil polyvalent est conçu pour cuire en position ouverte certains aliments que l'on cuit sur plaque comme crêpes, oeufs, bacon ou en position fermée pour hamburgers, hot-dogs ou sandwiches comme sandwiches au fromage fondant. Voir les tableaux pour la préparation.

1. Vérifier que les Plaques de Cuisson sont bien attachées, le côté plaque sur le dessus. Fermer l'appareil et brancher le cordon dans une prise électrique standard.
2. Suivant le type d'aliments que l'on fait griller (comme bacon ou côtelettes), on peut mettre une petite boîte sous les Becs à Graisse dans les coins pour ramasser la graisse et ce qui coule des rainures à graisse incorporées.
3. Pour la Cuisson en position Fermée : Mettre le Bouton de Commande sur HIGH et préchauffer l'appareil fermé pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le Témoin Lumineux s'éteigne. Utiliser les tableaux pour déterminer le meilleur réglage pour chaque aliment. Ouvrir l'appareil, placer les aliments sur la Plaque inférieure et fermer le Gril.
4. Pour la Cuisson en Position Ouverte : fermer le Gril, mettre le Bouton de Commande sur HIGH et préchauffer l'appareil pendant 8 à 10 minutes jusqu'à extinction du Témoin Lumineux. Utiliser les tableaux pour déterminer la quantité d'aliments et la durée de cuisson. Ouvrir le gril et abaisser lentement la partie supérieure de façon à obtenir une surface de cuisson plane semblable à une plaque chauffante. (B) Si on ne fait cuire que sur un côté, placer les aliments sur la Plaque Inférieure. Surveiller et retourner les aliments comme nécessaire. Pour garder les aliments au chaud pendant que l'on sert, tourner le Bouton de Commande sur LOW.
5. Quand on a fini la cuisson, tourner le Bouton de Commande sur OFF, débrancher le cordon, ouvrir l'appareil et laisser refroidir.



CONSEILS

1. Pour éviter d'endommager la surface antiadhésive ne pas utiliser d'ustensiles pointus et ne pas couper les aliments sur la surface de la Plaque. Utiliser des ustensiles en caoutchouc ou en bois.
2. Les gaufres cuites se congèlent très bien. Cuire toute la pâte. Refroidir les gaufres et les séparer par des serviettes en papier. Envelopper les gaufres dans du plastique ou dans des sacs de congélation et congeler.
3. Pour empêcher les aliments de s'attacher, on peut remettre de l'huile sur les surfaces de cuisson avant chaque utilisation ou utiliser un aérosol.

POUR GRILLER

Utiliser le gril en position FERMÉE pour appuyer sur des hamburgerois ou sur d'autres viandes comme côtelettes ou bacon de dos, ou pour les sandwichs. Préparer les viandes en position FERMÉE limite les éclaboussures et réduit le temps de cuisson.

NOTE : TOUS les aliments dont on conseille la cuisson en position FERMÉE peuvent aussi être préparés en position OUVRETE (Plaque) mais prendront de 5 à 10 minutes de plus qu'en position FERMÉE. Il faudra aussi les surveiller et les tourner.

Aliment	Quantité	Suggestions/Durée
POSITION FERMÉE		
Bacon	1 à 4 tranches	Mettre sur la plaque et cuire sur HIGH de 9 à 12 minutes
Saucisses de Francfort	1 à 10 saucisses	Mettre sur la plaque et faire cuire sur HIGH de 12 à 16 minutes
Pain doré	1 à 4 tranches	Préchauffer sur HIGH. Graisser légèrement les grilles; Cuire de 2 à 3 minutes.
Hamburgerois	1 à 5 hamburgerois 19 mm d'épaisseur	Préchauffer sur HIGH. Graisser légèrement les grilles; Cuire de 3 à 3 minutes.
Tranche de Jambon (précuit)	13mm d'épaisseur 19 mm d'épaisseur	Préchauffer sur HIGH. Graisser légèrement les grilles ; Cuire de 3 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau	1 à 6 côtelettes 19 mm d'épaisseur	Préchauffer sur HIGH. Graisser légèrement les grilles ; Cuire de 3 à 3 minutes.
Sandwichs	1 à 4	Préchauffer sur HIGH. Appliquer une mince couche de beurre ou de margarine sur la surface extérieure du pain. Remplir le pain avec la garniture préférée et cuire de 2 à 4 minutes
Saucisse	1 à 16 saucisses (environ 454 g)	Préchauffer sur HIGH et cuire de 15 à 20 minutes
Saucisses plates	1 à 8 saucisses 10 mm d'épaisseur	Préchauffer sur HIGH et faire cuire de 9 à 11 minutes

Aliment	Quantité	Suggestions/Durée
		OUVERT (Plaque)
OEufs	1 à 6	Préchauffer sur HIGH. Utiliser une cuillère à thé de beurre/margarine par oeuf, surveiller et tourner. Cuire de 2 à 3 minutes.
Crêpes	1 à 8	Préchauffer sur HIGH. Graisser légèrement les grilles et tourner à mi-chemin. Cuire de 3 à 5 minutes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'utilisateur ne peut remplacer aucune pièces de l'appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

NETTOYAGE

1. Débrancher et laisser REFROIDIR complètement avant de nettoyer. NE PAS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU et ne pas faire couler de l'eau directement sur la surface de cuisson.
2. Détacher les Plaques et les laver dans de l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher soigneusement. NE PAS LES PLACER DANS UN LAVE-VAISSELLE. Ne pas utiliser de tampons métalliques à récurer ni d'autres nettoyeurs abrasifs sur la surface de cuisson car ils peuvent endommager la couche antiadhésive. Pour enlever la nourriture attachée, utiliser une brosse en plastique ou un tampon en nylon. Bien nettoyer les poignées après chaque utilisation.
3. Nettoyer l'extérieur en l'essuyant avec une éponge ou un chiffon humide. Nettoyer soigneusement avec un tissu souple. Ne pas utiliser de produits de nettoyages durs ou abrasifs. Ne jamais pulvériser ou appliquer des produits de nettoyage à l'appareil, mettre plutôt le produit sur un chiffon et frotter. Passer un chiffon doux ou une serviette en papier sur la surface chromée après le nettoyage pour faire briller. Nettoyer la surface extérieure après chaque utilisation empêchera la graisse de brûler dans le chrome et de le décolorer.

RECETTES

GAUFRES RAPIDES

2 oeufs	1 1/2 cuillerée à thé de sucre (ou l'équivalent de succédané de sucre)
3/4 de tasse de lait	
2 cuillerées à table d'huile végétale	1/2 cuillerée à thé de sel
1 tasse de farine	
1 1/2 cuillerée à thé de levure chimique	

1. Appliquer une mince couche d'huile végétale sur les Plaques à gaufres. Fermer l'appareil et préchauffer sur le réglage WAFFLE (GAUFRE)
2. Dans un bol de taille moyenne, battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils épaississent. Ajouter le lait, l'huile végétale et tous les ingrédients secs. Battre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
3. Répartir également une tasse de pâte sur la Plaque préchauffée. Fermer l'appareil et cuire jusqu'à ce que la lumière s'éteigne (environ 5 minutes).

Donne : 2 (4 sections) Gaufres.

Variation aux pommes. Répartir 3/4 de tasse de pâte sur la Grille et couvrir rapidement de tranches minces de pomme. Fermer l'appareil et cuire normalement.

SANDWICH AU STEAK ET LÉGUMES

225 g de bifteck de ronde	1 oignon moyen, coupé en tranches fines
3 cuillerées à table de sauce de soja	
1 cuillerée à table d'eau	4 pains à hambourgeois, coupés en deux et grillés
1/2 cuillerée à thé de sucre	huile végétale pour brosser légèrement sur les plaques
1 cuillerée à table de beurre ou de margarine	
1 poivron vert, coupé en tranches fines	

1. Couper la viande diagonalement en tranches très fines. Mélanger la sauce de soja, l'eau et le sucre dans un bol peu profond. Ajouter les tranches de viande et mélanger pour couvrir les tranches de marinade. Laisser mariner 30 minutes ou plus si on a le temps.
2. Préchauffer le côté plat des Plaques sur HIGH. Appliquer une mince couche d'huile végétale ou de beurre fondu sur la plaque et étaler sur la surface.
3. Ajouter le poivron vert et les tranches d'oignons. Fermer l'appareil et cuire 1 minute. Mettre les légumes dans le bol.
4. Ajouter la viande, répartissant également sur la Plaque. Fermer l'appareil et cuire 1 minute. Ajouter la viande aux légumes et mélanger.
5. Placez les deux moitiés du pain sur la surface plate chauffée pour griller (vérifier la couleur). Diviser le mélange sur les deux moitiés du pain et servir immédiatement.

Donne : 4 portions (chaque pain 3/4 tasse de garniture).

REUBEN GRILLÉ FACILE

2 tranches de pain de seigle
2 cuillerées à thé de sauce à salade Mille-iles
2-3 tranches de Suisse
2 cuillerées à table de choucroute égouttée
2-3 tranches de corned beef
beurre ou margarine ram

1. Préchauffer le côté plat des Plaques sur HIGH. Appliquer du beurre ou de la margarine sur l'extérieur d'une tranche de pain et placer le côté beurré sur la Plaque.
2. Répartir de la sauce à salade sur le pain, couvrir de fromage, de choucroute et de corned-beef.
3. Répartir du beurre ou de la margarine sur l'extérieur d'une deuxième tranche de pain et placer sur le sandwich avec le côté beurré sur le dessus.
4. Fermer l'appareil et faire cuire de 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit grillé et le fromage fondu.

Donne : 1 Sandwich

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour faire entretenir ou réparer l'appareil, ou pour toute question concernant votre appareil, composer le numéro 1 800 pertinent qui figure dans cette section. Prière de **NE PAS** retourner l'appareil à l'endroit où il a été acheté. De plus, prière de **NE PAS** envoyer l'appareil par la poste au fabricant, ni l'apporter à un centre de service. Vous pouvez aussi consulter le site Web indiqué sur la page couverture du présent guide.

Garantie limitée de deux ans (Valable seulement au Canada et aux États-Unis)

Que couvre la garantie?

- La garantie couvre tout défaut de matériaux et de fabrication; toutefois, la responsabilité de Spectrum Brands Inc. ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

Quelle est la période de garantie?

- Deux ans à compter de la date d'achat originale, preuve d'achat à l'appui.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Que ferons-nous pour vous aider?

- Conserver votre reçu comme preuve d'achat.
- Visiter notre site Web de service en ligne au www.prodprotect.com/applica, ou appeler à notre numéro sans frais, 1 800 231-9786, pour obtenir du service général sous garantie.
- Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, veuillez appeler au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie?

- Les dommages attribuables à l'usage commercial.
- Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, à l'abus ou à la négligence.
- Les appareils qui ont été modifiés de quelque façon que ce soit.
- Les produits utilisés ou réparés à l'extérieur du pays d'achat.
- Les pièces en verre et les accessoires qui sont emballés avec l'appareil.
- Les coûts de manutention et d'expédition liés au remplacement de l'appareil.
- Les dommages indirects ou accessoires (il est toutefois à noter que certains États interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, de sorte que cette restriction pourrait ne pas s'appliquer à vous).

Que stipule la législation d'État relativement à cette garantie?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État et la province.

900 W 120V~ 60 Hz
900 W 220V~ 50 Hz
900 W 220V~ 60 Hz

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

Comercializado por:
Spectrum Brands de México, S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831 - 7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemec

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

Importado por / Imported by:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Spectrum Brands de México, S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040

Mexico.

Tel: (55) 5831-7070

Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

Importado por / Imported by:
Spectrumbrands
En Chile, Household Products Chile Ltda
Av. Del Valle 570, Ofic. 704
Ciudad Empresarial, Huechuraba
Santiago - Chile
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:
Spectrum Brands S.A.
Carrera 17 No.89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al cliente:
018000510012

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logo are trademarks of
The Black & Decker Corporation and are used under license. All rights reserved.

BLACK+DECKER y el logo tipo BLACK+DECKER son marcas registradas de
The Black & Decker Corporation y son utilizados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

BLACK+DECKER et le logo BLACK+DECKER sont des marques de commerce de
The Black & Decker Corporation, et sont utilisés sous licence. Tous droits réservés.

Made and Printed in People's Republic of China.
Fabricado e Impreso en la República Popular de China.
Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com

