

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

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



## 3-in-1 Wafflemaker, Grill & Griddle Waflera, Parrilla y Plancha 3 en 1 Gaufrier-Gril-Plaque Chauffante 3 en 1



USA/Canada  
Mexico

1-800-231-9786  
01-800-714-2503

[www.blackanddecker.com](http://www.blackanddecker.com)

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

Model  
Modelo  
Modèle  
☐ G48TD

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- ☐ Read all instructions.
- ☐ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ☐ To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or the electrical base of the grill/wafflebaker 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 cleaning.
- ☐ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ☐ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- ☐ Do not use outdoors.
- ☐ Do not allow cord to hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces including the stove.
- ☐ Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- ☐ Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ☐ To use, plug cord into electrical outlet. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not yank on cord.
- ☐ Do not use appliance for other than intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

### **POLARIZED PLUG (120V Models Only)**

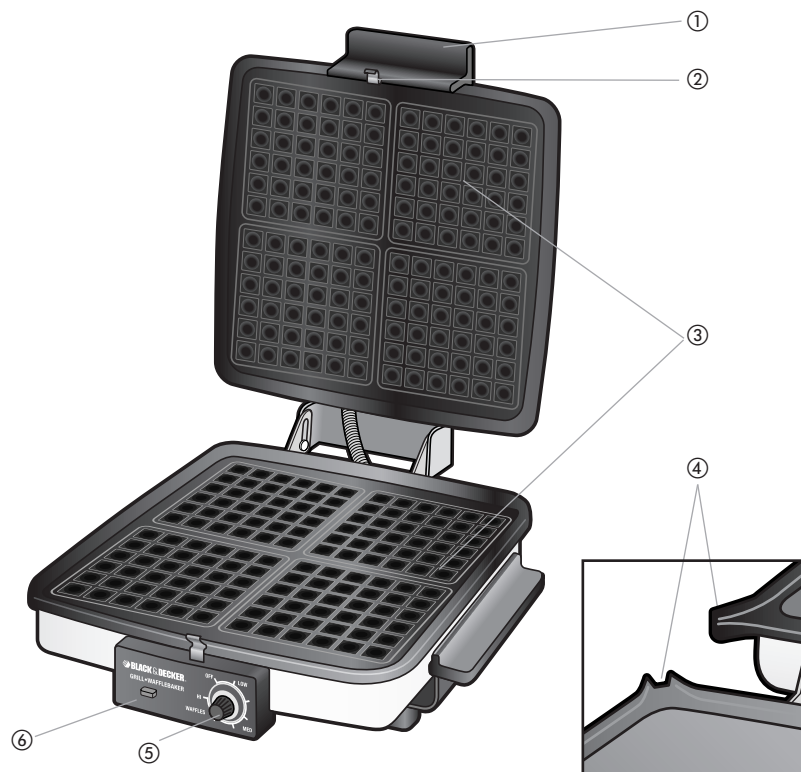
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

### **ELECTRIC CORD**

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 10 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes.) When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

**Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.**

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Handles
2. Grid clips
3. Non-stick cooking grids
4. Grease spouts
5. Control knob
6. Signal light

## How to Use

This appliance is for household use only.

### BEFORE FIRST USE

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 in hot, sudsy water, 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

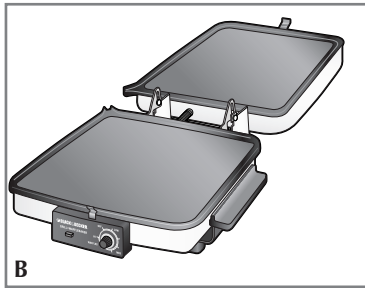
1. Be sure the Cooking Grids are securely attached with the waffle sides showing. Close the unit and plug the cord into a standard electrical outlet.
2. Turn the control knob to WAFFLES. The signal light (A) will come on to indicate the unit is heating. Use the pre-heat time to prepare your batter (see “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, the signal light will go out. 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 I goes out. Use the charts to help you determine food amounts and times. Open the grill and pull straight up on the top handle to release the top grid. Turn and slowly lower the top grid down so that it forms a flat griddle-like cooking surface across from the bottom grid (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 sandwichmaker. 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                                                                                                                         |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CLOSED</b>            |                                                              |                                                                                                                                            |
| Bacon                    | 1 to 4 slices                                                | Place on grid & cook on HIGH for 9-12 minutes                                                                                              |
| Frankfurters             | 1 to 10 franks                                               | Place on grid & 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<br>( $\frac{3}{4}$ "/19 mm) thick             | Preheat on HIGH. Lightly grease grids; cook for 3-6 minutes                                                                                |
| <b>CLOSED</b>            |                                                              |                                                                                                                                            |
| Ham Slice<br>(precooked) | $\frac{1}{2}$ "/13mm thick<br>( $\frac{3}{4}$ "/19 mm) thick | Preheat on HIGH. Lightly grease grids; cook for 3-5 minutes                                                                                |
| Lamb Chops               | 1 to 6 chops<br>( $\frac{3}{4}$ "/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<br>(approx. 1 lb./454g)                        | Preheat on HIGH; cook 15 to 20 minutes                                                                                                     |
| Sausage Patties          | 1 to 8 patties<br>( $\frac{3}{4}$ "/10mm) thick              | Preheat on HIGH; cook 9 to 11 minutes                                                                                                      |

| Food     | Amount | Suggestions/Timing                                                                                                   |
|----------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eggs     | 1 to 6 | <b>OPEN (Griddle)</b><br>Preheat on HIGH. Use 1 teaspoon butter/margarine per egg, watch & 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                      | 1½ teaspoons baking powder                          |
| $\frac{3}{4}$ cup milk      | 1½ teaspoons sugar (or sugar substitute equivalent) |
| 2 tablespoons vegetable oil |                                                     |
| 1 cup flour                 | $\frac{1}{2}$ teaspoon salt                         |

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  $\frac{3}{4}$  cup batter over grid and quickly cover with thinly sliced apples. Close unit and cook as usual.

### Steak 'N Veggie Sandwich

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

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  $\frac{3}{4}$  cup filling)

### Easy Grilled Reuben

- |                                              |                                  |
|----------------------------------------------|----------------------------------|
| 2 slices rye bread                           | 2 tablespoons drained sauerkraut |
| 2 tablespoons Thousand Island salad dressing | 2-3 slices corned beef           |
| 2-3 slices Swiss cheese                      | 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.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad, 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.
- ☐ 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.
- ☐ Antes de usar la unidad enchúfela a una toma de corriente. Para desconectarla, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente. No tire del cable.
- ☐ No use la unidad con otro fin más que para lo que ha sido diseñada.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

### ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

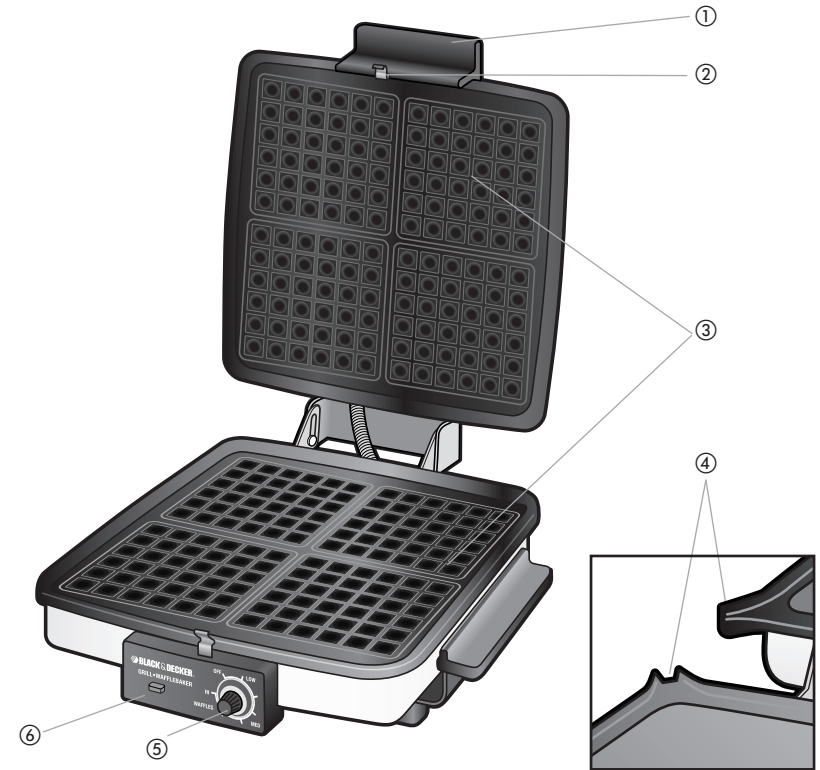
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte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

### CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios.) Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

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

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Asas
2. Sujetadores de las parrillas
3. Parrillas antiadherentes para cocinar
4. Canales para la grasa
5. Control
6. Luz indicadora

# Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

## ANTES DE USAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ

1. Retire las parrillas para cocinar oprimiendo los sujetadores enfrente de la unidad y deslizando las parrillas hacia enfrente y hacia fuera. Lávelas en agua caliente con jabón, enjuáguelas, séquelas bien y colóquelas nuevamente 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

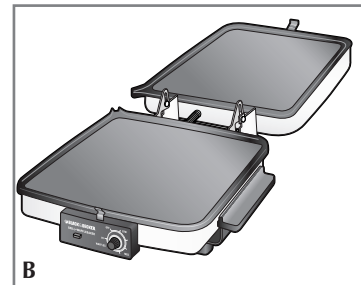
1. Asegúrese que las parrillas para cocinar estén colocadas apropiadamente con las superficies para waffles hacia arriba. Cierre la unidad y enchufe el cable a una toma de corriente standard.
2. Gire la perilla del control hacia WAFFLES. La luz indicadora (A) se ilumina para indicar que la unidad se 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. Una vez cocinados los waffles, la luz indicadora se apaga. Abra la tapa y retire los waffles con una espátula de goma o de 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 ayudarlo 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 unidad y hale hacia arriba el asa superior para soltar la parrilla superior. Gire y despacio baje la parrilla superior hasta quedar alineada con la superficie inferior (B) formando una superficie plana para cocinar. Si cocina sólo en un lado, coloque los alimentos en la parte inferior de la parrilla.

Supervise y volteo 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                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PARRILLA CERRADA</b>         |                                             |                                                                                                                                                                                       |
| 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/¾") | Precaliente a temperatura ALTA. Engrase un poco las parrillas y cocine de 3-6 minutos.                                                                                                |
| Rebanada de jamón (ya cocinado) | grosor de 13 mm/½"<br>grosor de 19 mm ¾"    | Precaliente a temperatura ALTA. Engrase un poco las parrillas y cocine de 3-5 minutos.                                                                                                |
| Chuletas de cordero             | 1 a 6 chuletas<br>grosor de 19 mm ¾"        | 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<br>grosor de 10 mm ¾"        | Precaliente a temperatura ALTA; cocine de 9 a 11 minutos                                                                                                                              |
| Huevos                          | 1 a 6                                       | <b>PARRILLA ABIERTA (A la plancha)</b><br>Precaliente a temperatura ALTA. Use 1 cucharadita de mantequilla o margarina por cada huevo, super vise y volteee. 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.                                                                        |

## RECETAS

### Waffles rápidos

|   |                              |    |                                  |
|---|------------------------------|----|----------------------------------|
| 2 | huevos                       | 1½ | cucharaditas de polvo de hornear |
| ¾ | taza de leche                | 1½ | cucharaditas de azúcar           |
| 2 | cucharadas de aceite vegetal |    | (o sustituto equivalente)        |
| 1 | taza de harina               | ½  | 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 waffles (de 4-secciones)

Variación de manzana: Distribuya ¾ de taza de mezcla sobre la parrilla y rápido cúbrala con rebanadas finas de manzana. Cierre la unidad y cocine de manera corriente.

### Fácil sandwich Reuben a la plancha

|     |                                                   |     |                                                              |
|-----|---------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------|
| 2   | rebanadas de pan de centeno                       | 2   | cucharadas de chucrut escurrido                              |
| 2   | cucharadas de aderezo de ensalada Thousand Island | 2-3 | rebanadas de carne de vaca mantequilla o margarina ablandada |
| 2-3 | rebanadas de queso suizo                          |     |                                                              |

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

### Sandwich de bistec y vegetales

|                                        |   |                                             |
|----------------------------------------|---|---------------------------------------------|
| 227g (½ lb) de bistec                  | 1 | pimiento verde cortado en rebanadas finas   |
| 3 cucharadas de salsa soya             | 1 | cebolla mediana rebanada                    |
| 1 cucharada de agua                    | 4 | panes para hamburguesa separados y tostados |
| ½ cucharadita de azúcar                |   | aceite vegetal para cubrir las parrillas    |
| 1 cucharada de mantequilla o margarina |   |                                             |

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 cubrirlas 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 (¾ de taza de relleno para cada pan)

## 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.

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- ☐ 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.
- ☐ 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.
- ☐ Pour utiliser, brancher le cordon dans une prise électrique. Pour débrancher, attraper la fiche et la tirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.
- ☐ N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

### FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

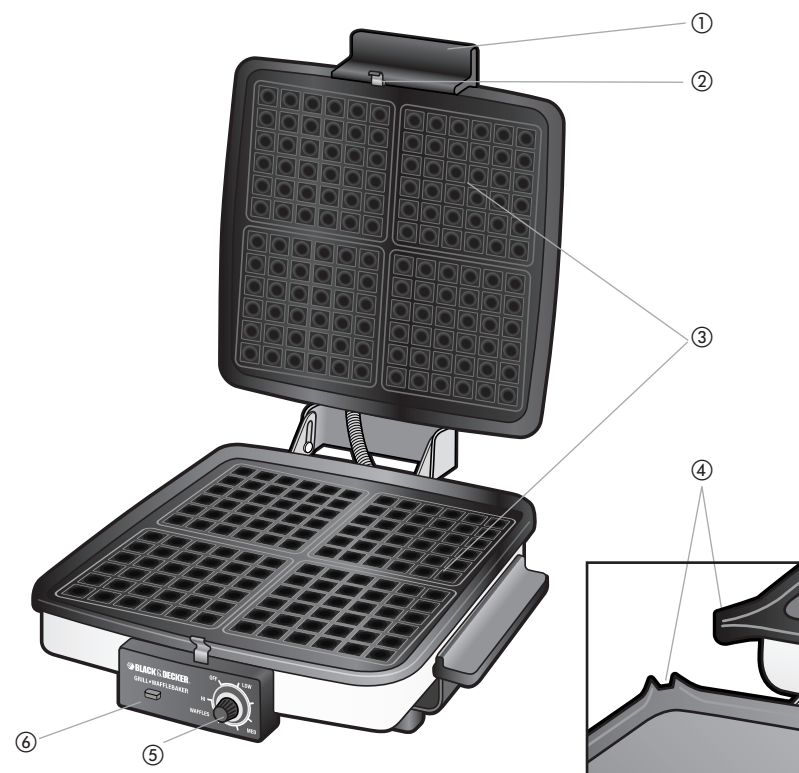
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

### CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts), peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

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

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Poignées
2. Becs à graisse
3. Plaques de cuisson antiadhésives
4. Crochets de la plaque
5. Bouton de commande
6. Témoin lumineux

# Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

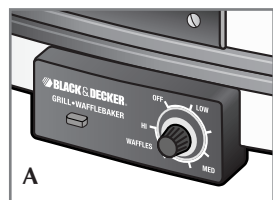
## AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

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. Les laver dans de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher soigneusement puis les replacer 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.

**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.



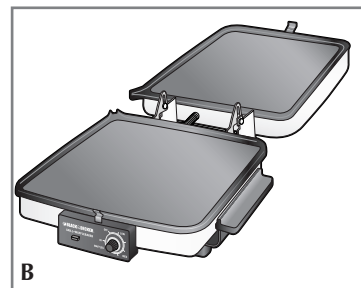
2. Tourner le Bouton de Commande sur GAUFRES. Le Témoin Lumineux (A) s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe. Utiliser le temps de préchauffage pour préparer votre pâte (voir «recettes»). Quand la lumière s'éteint, (entre 5-8 minutes), l'appareil est prêt.
3. Ouvrir l'appareil et verser environ 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. Quand les gaufres sont prêtes, le Témoin Lumineux s'éteint. Ouvrir le couvercle et enlever la gaufre en utilisant 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, œufs, 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 tirer la poignée supérieure verticalement vers le haut pour relâcher la plaque supérieure. Tourner et baisser lentement la Plaque Supérieure de façon à former une surface de cuisson plate sur toute la Plaque Inférieure (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 hamburgers 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 OUVERTE (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                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>POSITION FERMÉE</b>      |                                       |                                                                                                                                                                                    |
| 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.                                                                                                     |
| Hamburgers                  | 1 à 5 hamburgers<br>19 mm d'épaisseur | Préchauffer sur HIGH. Graisser légèrement les grilles; Cuire de 3 à 3 minutes.                                                                                                     |
| Tranche de Jambon (précuit) | 13mm d'épaisseur<br>19 mm d'épaisseur | Préchauffer sur HIGH. Graisser légèrement les grilles ; Cuire de 3 à 3 minutes.                                                                                                    |
| Côtelettes d'agneau         | 1 à 6 côtelettes<br>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<br>(environ 454 g)   | Préchauffer sur HIGH et cuire de 15 à 20 minutes                                                                                                                                   |
| Saucisses plates            | 1 à 8 saucisses<br>10mm d'épaisseur   | Préchauffer sur HIGH et faire cuire de 9 à 11 minutes                                                                                                                              |
| <b>OUVERT (Plaque)</b>      |                                       |                                                                                                                                                                                    |
| Œufs                        | 1 à 6                                 | Préchauffer sur HIGH. Utiliser une cuillère à thé de beurre/margarine par œuf, 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.                                                                              |

## RECETTES

### Gaufres rapides

|                                       |                                                                     |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 2 œufs                                | 1½ cuillerée à thé de levure chimique                               |
| ¾ de tasse de lait                    | 1½ cuillerée à thé de sucre (ou l'équivalent de succédané de sucre) |
| 2 cuillerées à table d'huile végétale | ½ cuillerée à thé de sel                                            |
| 1 tasse de farine                     |                                                                     |

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 œufs 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 ¾ de tasse de pâte sur la Grille et couvrir rapidement de tranches minces de pomme. Fermer l'appareil et cuire normalement.

### Reuben Grillé Facile

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

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

### Sandwich au Steak et Légumes

|                                               |                                                       |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 225 g de bifeck de ronde                      | 1 poivron vert, coupé en tranches fines               |
| 3 cuillerées à table de sauce de soja         | 1 oignon moyen, coupé en tranches fines               |
| 1 cuillerée à table d'eau                     | 4 pains à hamburgers, coupés en deux et grillés       |
| ½ cuillerée à thé de sucre                    | huile végétale pour broser légèrement sur les plaques |
| 1 cuillerée à table de beurre ou de margarine |                                                       |

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 ¾ tasse de garniture)

# 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 nettoyants 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.

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

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

### What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Aplica's liability will not exceed the purchase price of the product.

### For how long?

- One year after the date of original purchase.

### What will we do to help you?

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

### How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/aplica](http://www.prodprotect.com/aplica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

### What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

### How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

## DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

### ¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Aplica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

### ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

### ¿Cómo se puede obtener servicio?

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

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an  
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía  
(Válida sólo para México)

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. 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.

¿Donde 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 Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser remplazado por el fabricante o por un Centro de Servicio Autorizado para evitar el riesgo.

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.

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Argentina</b><br>Servicio Técnico Central<br>Service New S.R.L.<br>Atención al Cliente<br>Ruiz Huidobro 3860<br>Buenos Aires, Argentina<br>Tel.: (54-11) 4546-1212 | <b>Costa Rica</b><br>Aplicaciones Electromecanicas,<br>S.A.<br>Calle 26 Bis y Ave. 3<br>San Jose, Costa Rica<br>Tel.: (506) 257-5716/223-0136                     | <b>Guatemala</b><br>MacPartes, S.A.<br>34 Calle 4-14 Zona 9<br>Frente a Tecun<br>Guatemala City, Guatemala<br>Tel.: (502) 331-5020<br>360-0521 |
| <b>Chile</b><br>Servicio Máquinas y<br>Herramientas Ltda.<br>Av. Apoquindo No. 4867<br>Las Condes<br>Santiago, Chile<br>Tel.: (562) 263-2490                          | <b>Ecuador</b><br>Castelcorp<br>Km 2-1/2 Avenida Juan T.<br>Marengo junto Dicientro<br>Guayaquil, Ecuador<br>Tel.: (5934) 224-7878/224-1767                       | <b>Honduras</b><br>Lady Lee<br>Centro Comercial Mega Plaza<br>Carretera a la Lima<br>San Pedro Sula, Honduras<br>Tel.: (504) 553-1612          |
| <b>Colombia</b><br>PLINARES<br>Avenida Ciudad de Quito<br>#88-09<br>Bogotá, Colombia<br>Tel. sin costo 01 800 7001870                                                 | <b>El Salvador</b><br>Sedeblack Calle A San Antonio<br>Abad y Av. Lisboa, Edif. Lisboa<br>Local #21<br>San Salvador, El Salvador<br>Tel.: (503) 274-1179/274-0279 | <b>México</b><br>Art. 123 y José Ma. Marroquí<br>#28-D Centro.<br>Mexico D.F.<br>Tel.: (55) 5512-7112/(55) 5512-3164                           |

|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nicaragua</b><br>H & L Electronic<br>Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas<br>al Sur<br>Managua, Nicaragua<br>Tel.: (505) 260-3262                                                 | <b>Puerto Rico</b><br>Buckeye Service<br>Jesús P. Piñero #1013<br>Puerto Nuevo, SJ PR 00920<br>Tel.: (787) 782-6175                                          | <b>Venezuela</b><br>Centro Comercial City Market<br>Diagonal al hotel Melia,<br>Sabana Grande,<br>Mivel plaza local 153.<br>Caracas Venezuela<br>Tel. 0212-3240969 y<br>0412-5926308. |
| <b>Panamá</b><br>Authorized Service Center<br>Electrodomésticos, S.A.<br>Boulevard El Dorado, al lado<br>del Parque de las Mercedes<br>Panamá, Panamá<br>Tel.: (507) 236-5404 | <b>Republica Dominicana</b><br>Plaza Lama, S.A.<br>Av, Duarte #94<br>Santo Domingo, República<br>Dominica<br>Tel.: (809) 687-9171                            |                                                                                                                                                                                       |
| <b>Perú</b><br>Servicio Técnico Central<br>Fast Service<br>Calle Jorge Muelle 121<br>San Borja<br>Lima Perú<br>Tel.( 0511) 2257391-2230221                                    | <b>Trinidad and Tobago</b><br>A.S. Bryden & Sons (Trinidad)<br>Limited<br>33 Independence Square,<br>Port of Spain<br>Trinidad, W.I.<br>Tel.: (868) 623-4696 |                                                                                                                                                                                       |

Sello del Distribuidor:

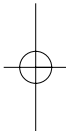
Fecha de compra:

Modelo:

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

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

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



 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation,  
Towson, Maryland, USA  
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*,  
Towson, Maryland, E.U.  
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*,  
Towson, Maryland, É.-U.

Copyright © 2006 Applica Consumer Products, Inc.

|              |                |              |
|--------------|----------------|--------------|
| <b>900 W</b> | <b>120 V ~</b> | <b>60 Hz</b> |
| <b>900 W</b> | <b>220 V ~</b> | <b>50 Hz</b> |
| <b>900 W</b> | <b>220 V ~</b> | <b>60 Hz</b> |



2006/7-21-26E/S/F

Pub. No. 1000003160-00-RV00  
Made in People’s Republic of China  
Printed in People’s Republic of China  
**Importado por:**  
Applica de México S. de R.L. de C.V.  
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules  
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040  
Teléfono: (55) 1106-1400  
**Del interior marque sin costo**  
01 (800) 714-2503

Fabricado en la República Popular de China  
Impreso en la República Popular de China  
Fabriqué en République populaire de Chine  
Imprimé en République populaire de Chine