

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Please Read and Save this Use and Care Book

BLACK&DECKER Home

Waflera, Parrilla y Plancha 3 en 1 3-in-1 Wafflemaker, Grill & Griddle



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

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



USA/Canada
Mexico

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

www.applicaconsumerproductsinc.com

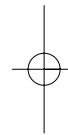
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)

Accessories/Parts (USA/Canada)

1-800-738-0245

Modelo
Model

G49TD



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)

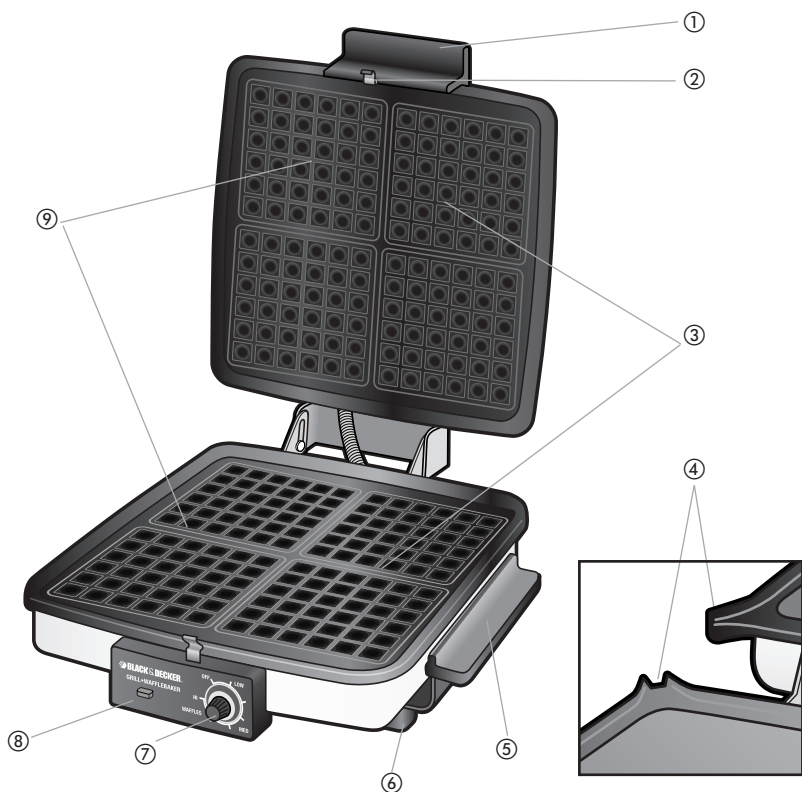
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte 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. Asa
2. Sujetadores de las parrillas
3. Parrillas antiadherentes para cocinar
4. Canales para la grasa
5. Asas para transportar
6. Pies de soporte
7. Control para ajustar la temperatura
8. Luz indicadora
9. Parrillas de cocción reversibles

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.

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. Para evitar que los alimentos se peguen, frote o rocíe aceite en las superficies de cocina antes de cada uso.

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 WAFLES. La luz indicadora se ilumina para indicar que la unidad se está calentando (A). 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.

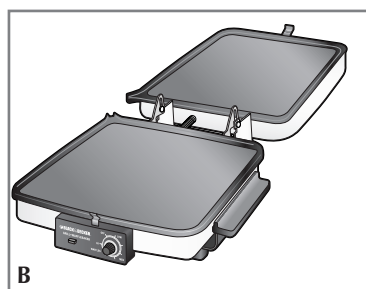
CONSEJO

1. Los wafle horneados se congelan bien. Cocine toda la mezcla. Deje que los wafles se enfríen y coloque papel de toalla entre cada wafle. Envuelva los wafles en papel o bolsas plásticas apropiadas para el congelador.

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 (Hi) 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 (Hi) 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 formando una superficie plana para cocinar (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 (LOW).

5. Cuando termine de cocinar, apague la unidad, desconecte el cable, abra la unidad y deje que se enfríe.

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 (Hi) de 9-12 minutos.
Salchichas	1 a 10 salchichas	Colóquelas en la parrilla y cocine a temperatura alta (Hi) de 12-16 minutos.
Tostadas francesas	1 a 4 rebanadas	Precaliente a temperatura alta (Hi). 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 (Hi). Engrase un poco las parrillas y cocine de 3-6 minutos.
Rebanada de jamón (ya cocinado)	grosor de 13 mm / 1/2" grosor de 19 mm / 3/4"	Precaliente a temperatura alta (Hi). 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 (Hi). Engrase un poco las parrillas y cocine de 3-6 minutos.
Sandwiches	1 a 4	Precaliente a temperatura alta (Hi). 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 (Hi); cocine de 15 a 20 minutos.
Frituras de chorizo	1 a 8 frituras grosor de 10 mm / 3/8"	Precaliente a temperatura alta (Hi); cocine de 9 a 11 minutos
Huevos	1 a 6	Parilla Abierta (A la plancha) Precaliente a temperatura alta (Hi). Use 1 cucharadita de mantequilla o margarina por cada huevo, super vise y voltee. Cocine de 2 a 3 minutos.
Panqueques	1 a 8	Precaliente a temperatura alta (Hi). 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 waffles (WAFFLES) 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 (Hi). 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 o margarina
1	cucharada de mantequilla		

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 (Hi) 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 enfríe 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 quemé y dañe o descolore las superficies de cromo.

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)

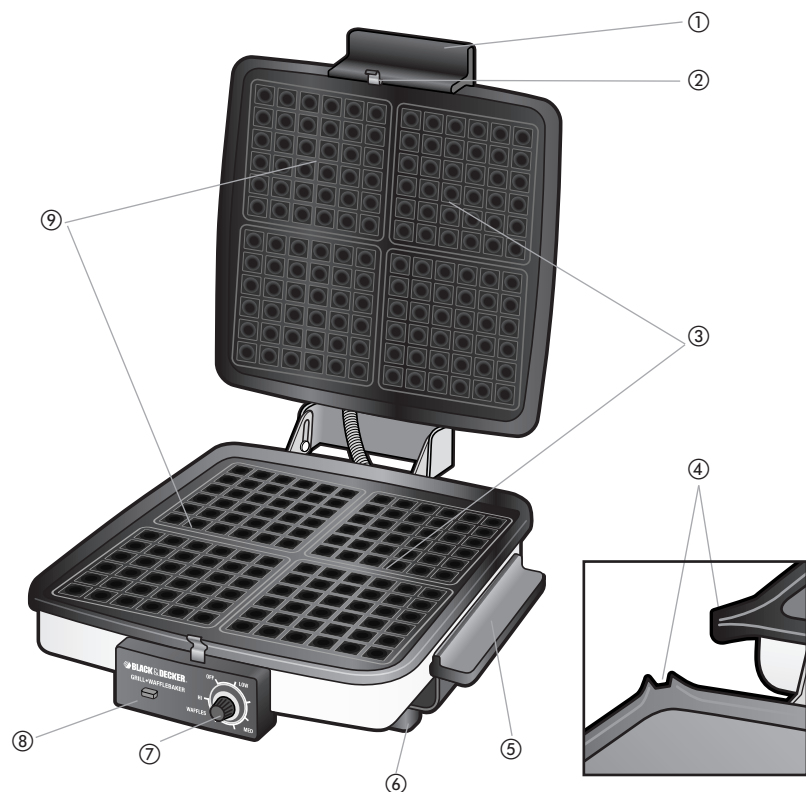
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. 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. Handle
2. Grid clips
3. Nonstick cooking grids
4. Grease spouts
5. Carrying handles
6. Supporting legs
7. Adjustable temperature control
8. Signal light
9. Reversible cooking grids

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.

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. To keep foods from sticking, you may want to re-oil cooking surfaces before each use or use a cooking spray.

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 will come on to indicate the unit is heating (**A**). 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.



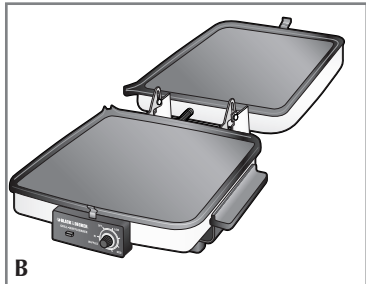
TIP

1. 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.

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 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.

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
Closed		
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 ($\frac{3}{8}$ "/19 mm) thick	Preheat on HIGH. Lightly grease grids; cook for 3-6 minutes
Closed		
Ham Slice (precooked)	$\frac{1}{2}$ "/13mm thick ($\frac{3}{8}$ "/19 mm) thick	Preheat on high. Lightly grease grids; cook for 3-5 minutes
Lamb Chops	1 to 6 chops ($\frac{3}{8}$ "/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

Food	Amount	Suggestions/Timing
Sausage link	1 to 16 links (approx. 1 lb./454g)	Preheat on high; cook 15 to 20 minutes
Sausage Patties	1 to 8 patties ($\frac{3}{8}$ "/10mm) thick	Preheat on high; cook 9 to 11 minutes
Eggs	1 to 6	Open (griddle) 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	$1\frac{1}{2}$ teaspoons baking powder
$\frac{3}{4}$ cup milk	$1\frac{1}{2}$ teaspoons sugar (or sugar substitute equivalent)
2 tablespoons vegetable oil	$\frac{1}{2}$ 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 $\frac{3}{4}$ 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 softened butter or margarine |
| 2-3 slices Swiss cheese | |

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.

¿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

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/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

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: 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.

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. También puede consultarnos en el e-mail. "servicio@applicamail.com.mx"

Argentina

Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad
Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile

Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia

PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica

Aplicaciones
Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador

Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador

Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México

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

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

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

Plaza Lama, S.A.
Av. Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela

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

www.applica-latam.com
servicio@applicamail.com.mx

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazaryk No1111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

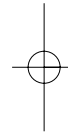
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Date Code

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



Copyright © 2006 - 2007 Applica Consumer Products, Inc.

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por:

APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C. V.

Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China


Applica Consumer Products, Inc.

R12006/10-5-18S/E