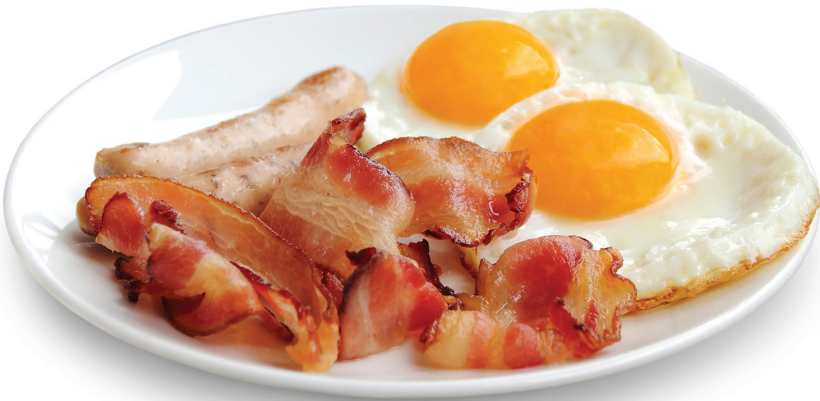


BLACK+DECKER™

3-IN-1 WAFFLEMAKER, GRILL AND GRIDDLE
WAFLERA, PARRILLA Y PLANCHA 3 EN 1

use and care manual
manual de uso y cuidado

G49TD



Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
- Do not touch hot surfaces. Only use the heat-resistant handle.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
- To disconnect, turn control knob to OFF position, then grasp plug and remove from outlet. Do not yank on cord.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- When using the appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- Do not use this appliance on an unstable surface.
- Do not attempt to heat or cook non-food items in this appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V models only)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

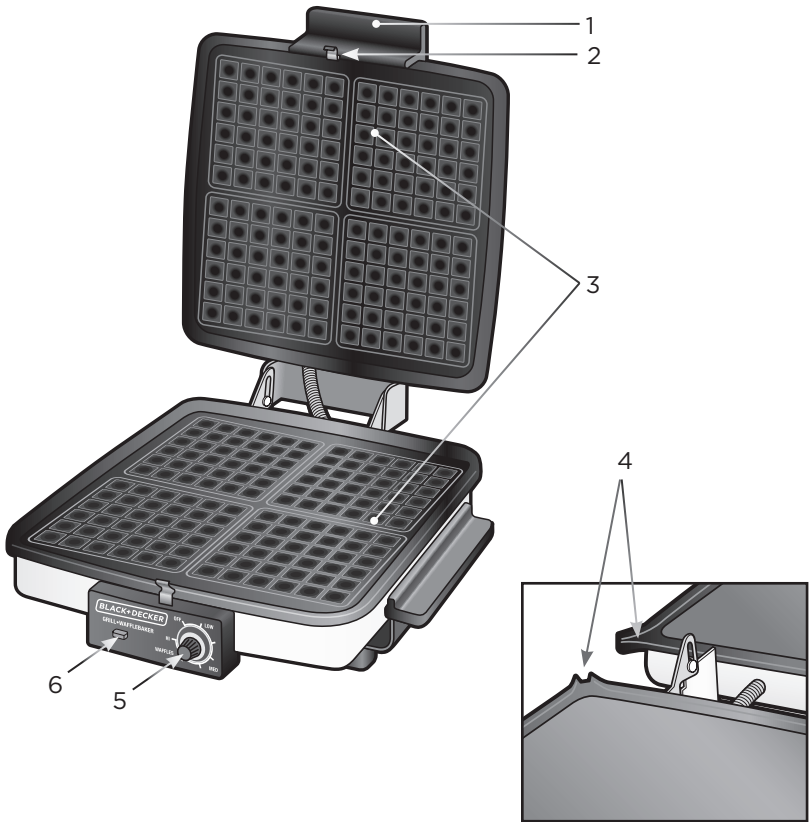
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - c) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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

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



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

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

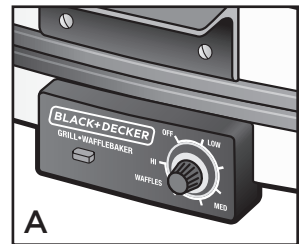
This appliance is intended for household use only.

GETTING STARTED

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

BAKING WAFFLES

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



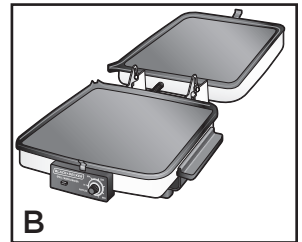
sticking occurs, lightly re-oil the cooking surfaces. You can make additional batches right away — no need to let the unit cool down. Keep the lid closed between cooking batches to preserve heat.

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

GRILLING

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

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



TIPS

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

GRILLING

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

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

RECIPES

QUICK WAFFLES

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

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

Makes: 2 (4-sectioned) waffles

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

STEAK 'N VEGGIE SANDWICH

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

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

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

EASY GRILLED REUBEN

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

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

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

Makes: 1 sandwich

CARE AND CLEANING

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

CLEANING

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

WARRANTY INFORMATION

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

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

What does my warranty cover?

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

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free **1-800-231-9786**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas.
- Con el fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna otra parte de esta parrilla/waflera en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato que se use cerca de menores de edad o por ellos mismos requiere mucha supervisión.
- Desconecte la unidad del tomacorriente antes de limpiarla y cuando no esté en uso. Permita que se enfríe antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato si el cable o el enchufe presentan cualquier desperfecto, si la unidad no funciona bien o se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico, o llame al número apropiado gratis que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- Para desconectar, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF), luego sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente. No le de un tirón al cable.
- No use aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes incluyendo la estufa.
- No coloque la unidad sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al mover la unidad de un lugar a otro especialmente si contiene líquido o aceite caliente.
- No use la unidad con otro fin más que para lo que ha sido diseñada.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.
- La temperatura de la superficie accesible puede ser mayor cuando el aparato este en funcionamiento. Probable que la superficie se caliente durante el uso del aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

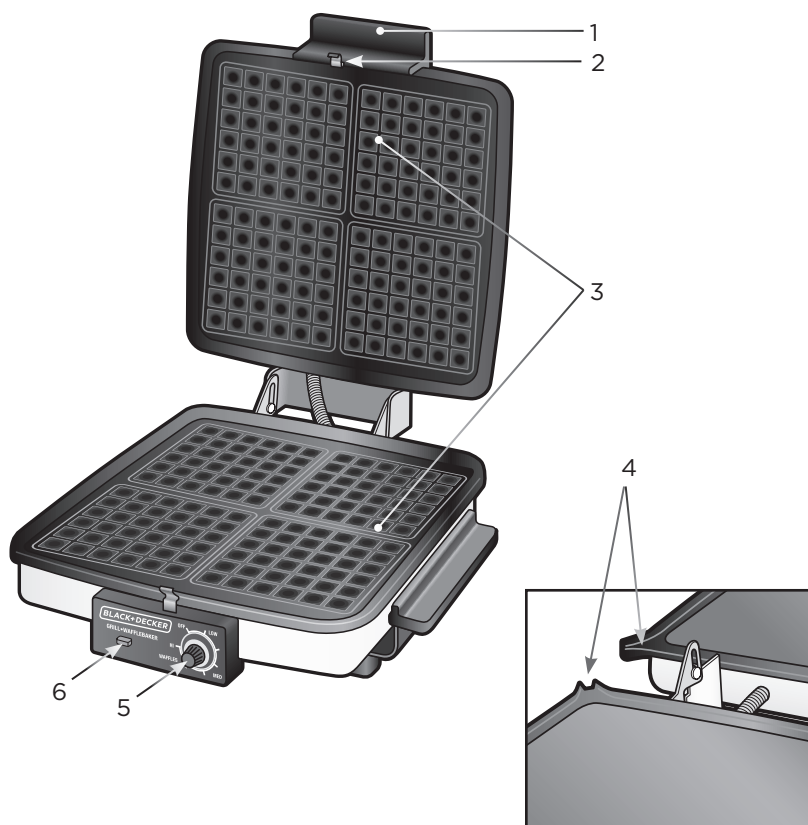
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ELÉCTRICO

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

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

CONOZCA SU WAFLERA, PARRILLA Y PLANCHA 3 EN 1



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

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

COMO USAR

Este aparato es solamente para uso doméstico.

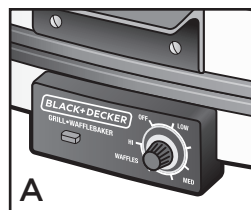
PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque, etiquetas y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

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

COMO PREPARAR WAFLES

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

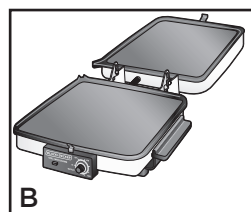


5. Cuando los waffles estén concinados, abra la tapa y retirelos utilizando un espátula de goma o madera. Tenga cuidado de no rayar el acabado antiadherente. Esta unidad está diseñada para cortar parcialmente los waffles en 4 secciones. Mantenga un plato a la mano en caso de que las secciones se separen.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

COMO COCINAR A LA PLANCHA

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

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



CONSEJOS

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

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS A LA PLANCHA

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

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

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

LIMPIEZA

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

RECETAS

WAFLES RÁPIDOS

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

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

Da: 2 wafles (de 4-secciones)

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

SANDWICH DE BISTEC Y VEGETALES

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

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

FÁCIL SANDWICH REUBEN A LA PLANCHA

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

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

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

Da: 1 sandwich

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

¿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 Spectrum Brands de México, SA de CV.

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

¿NECESITA AYUDA?

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

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

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

Chile

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

Colombia

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

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

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

Honduras

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

México

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

Nicaragua

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

Panamá

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

Perú

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

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Venezuela

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

Comercializado por:
Spectrum Brands de México SA de CV
Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Telefono: (55) 5831 – 7070

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

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

© 2017 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc.
Middleton, WI 53562

Hecho en China/Made in China

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:

RAYOVAC ARGENTINA

Humboldt 2495 Piso# 3

C1425FUG) C.A.B.A. Argentina

C.U.I.T No. 30-70706168-1

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO, SA DE CV.

Autopista México Querétaro

No 3069-C Oficina 004

Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla

Estado de México, C.P. 54040

México. Telefono: (55) 5831 – 7070

Para atención de garantía marque:

01 (800) 714 2503

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

SPECTRUM BRANDS

En Chile, Household Products Chile Ltda

Av. Del Valle 570, Ofic. 704

Ciudad Empresarial, Huechuraba

Santiago - Chile

Fono: (562) 2571 3700

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

SPECTRUM BRANDS COLOMBIA S.A.

Carrera 17 No.89-40

Bogotá, Colombia

Línea de atención al cliente: 018000510012

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

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerHome.com



T22-5002589