

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Black & Decker G48TD Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
G48TD](#)



[Find Your Black & Decker Small Appliance Parts - Select From 395 Models](#)

----- Manual continues below -----

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

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

BLACK & DECKER Home

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

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)

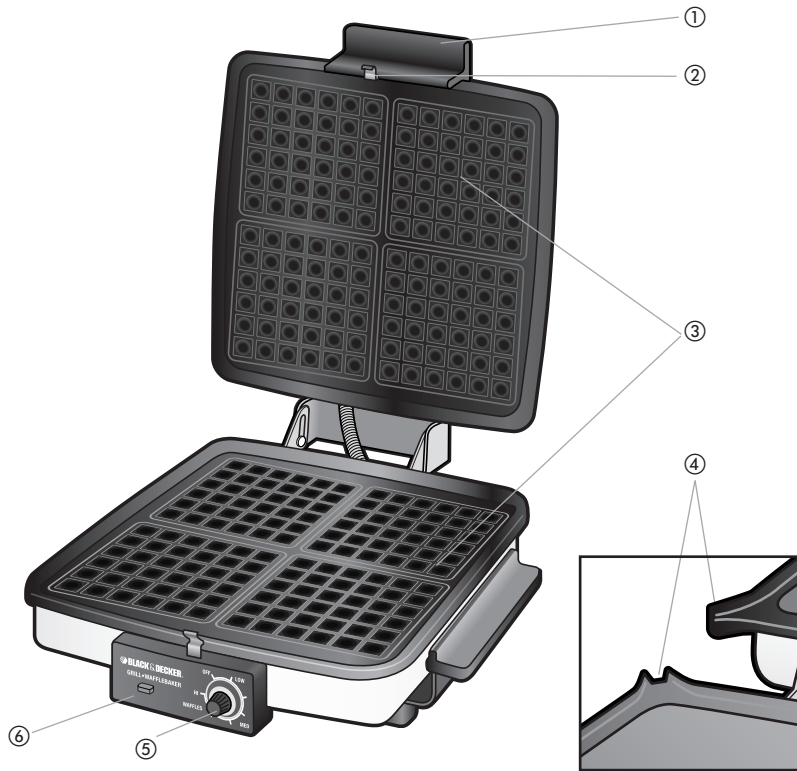
This appliance has a polarized plug (one flat blade and one rounded blade). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet. If the plug does not fit fully into the outlet, contact a qualified electrician. Do not attempt to force the plug into the outlet.

ELECTRIC CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the risk of tripping over a longer cord. If more length is required, use a cord rated no less than 10 amperes. (For 220 volts use a cord rated no less than 6 amperes.) When using the cord, do not run it over the working area or dangle where it can be tripped over. Handle cord carefully for longer life; avoid sharp bends and appliance connections.

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

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 and sliding the grids forward and out. Wash the grids and replace them in the unit. When replacing, slide the grids into the notch at the back of the unit and push them forward until they are fully seated. Plug the unit in and operating. Grids should be used only on the wafflemaker.
2. **IMPORTANT:** Condition the non-stick cooking surfaces with a thin layer of oil before first use. Do not use non-stick cooking spray or oil. Wipe on with a clean cloth. Do not use cooking spray or oil on the cooking surfaces as this will reduce sticking. Wipe the wafflemaker with a damp cloth. A waffle may absorb excess oil and appear greasy.

BAKING WAFFLES

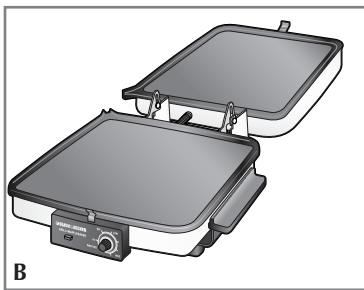
1. Be sure the Cooking Grids are securely attached to the unit and plug the cord into a standard wall outlet.
2. Turn the control knob to the desired setting. The indicator light will come on to indicate that the unit is ready to prepare your waffles. The light goes out (from the top) when the waffles are done.
3. Open the unit and use a rubber spatula to lift the waffles from the cooking surface.
4. Carefully close the top. Keep hands away from the unit while baking begins. The signal light will come on to indicate that baking has begun. Cooking time is 3-5 minutes depending on the setting used. The hinge between the sections is designed to rise evenly and for steam to escape during cooking. Do not touch the sides or near the handle. This is not a safety cycle as it may cause the waffle to stick or burn.
5. When waffles are done, the signal light will go out. Use a rubber or wooden spatula to lift the waffle. You may want to have a plate nearby when you are done. This unit is designed to semi-cut waffles in the cooking surfaces. You can make additional waffles while the unit cool down. Keep the lid closed between batches.
6. When all waffles are baked, turn the control knob to the OFF position, and allow it to cool.



GRILLING

This versatile unit is designed for open grilling of pancakes, eggs, or bacon strips, or closed grilling of items such as grilled cheese. See the charts for preparation times.

1. Be sure the cooking grids are securely attached to the unit and plug the cord into a standard wall outlet.
2. Depending on the kind of food you're grilling, place a small can or container under the unit to catch drippings from the built-in grease channels.
3. **For Closed Grilling:** turn the control knob to the desired setting. The indicator light will come on to indicate that the unit is ready to grill. Cook for 3-5 minutes until the signal light goes out. Use a spatula to lift the food. Open the unit and allow it to cool.



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
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 (3/4"/19 mm) thick	Preheat on HIGH. Lightly grease grids; cook for 3-6 minutes
CLOSED		
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 (3/4"/10mm) thick	Preheat on HIGH; cook 9 to 11 minutes

Food	Amount	Su
Eggs	1 to 6	OF Pr pe
Pancakes	1 to 8	Pr ha

RECIPES

Quick Waffles

- 2 eggs
- 3/4 cup milk
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 cup flour

1. Lightly brush waffle Grids with vegetable oil.
2. In medium bowl, beat eggs until thick. Add milk and oil. Beat until smooth.
3. Pour 1 cup batter evenly on preheated grids (about 5 minutes).

Makes: 2 (4-sectioned) waffles

Apple Variation: Spread 3/4 cup batter over grids.

Close unit and cook as usual.

Steak 'N Veggie Sandwich

- 1/2 lb. (227g) beef round steak
- 3 tablespoons soy sauce
- 1 tablespoon water
- 1/2 teaspoon sugar
- 1 tablespoon butter or margarine

1. Cut steak diagonally into very thin slices. Place in shallow bowl. Add sliced meat and toss to coat with soy sauce or more as time allows.
2. Preheat flat sides of grids on HIGH. Lightly grease grids with butter on grid, and spread over surface.
3. Add green pepper and onion slices. Close unit and cook to bowl.
4. Add meat mixture, spreading evenly over grids. Cook to vegetables and mix.
5. Place bun halves over heated flat surfaces. Spread mixture on 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

1. Preheat flat sides of grids on HIGH. Spread margarine and place the greased side down on grids.
2. Spread salad dressing over bread, cover with cheese.

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 DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, se aplican las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones de seguridad.
- No toque las superficies calientes, ya que pueden quemar.
- Con el fin de protegerse contra el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, el enchufe ni ningún otro componente de la parrilla/waflera en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato que se use cerca de líquidos requiere mucha supervisión.
- Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso. Permita que se enfríe antes de limpiar.
- No opere ningún aparato si el cable está dañado o defectuoso, si la unidad no funciona correctamente o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Consulte a un servicio autorizado más cercano para obtener más información. Se realicen cualquier ajuste electrónico. Se realice cualquier ajuste apropiado gratis que aparece en la lista de servicios.
- El uso de accesorios no recomendados puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue o se dañe, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la unidad sobre ni cerca de superficies calientes ni dentro de un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al mover la unidad, especialmente si contiene líquidos calientes.
- Antes de usar la unidad enchúfela correctamente y desconectarla, sujete el enchufe y tire del cable.
- No use la unidad con otro fin más que el que se indica.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

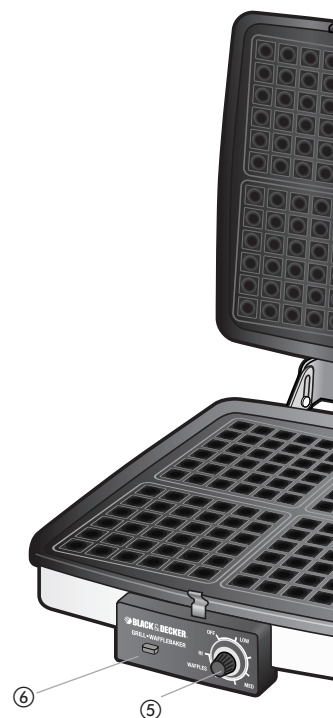
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte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



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.

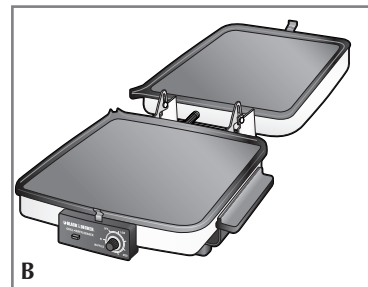
3. Abra la unidad y vierta aproximadamente 1 taza de la mezcla sobre la superficie inferior. Distribuya la mezcla con una espátula de goma para que los waffles resulten uniformes.
4. Cierre la tapa con cuidado. Mantenga las manos alejadas de la unidad para evitar posibles quemaduras de vapor mientras 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) o un recipiente debajo de las boquillas de recoger el exceso de jugo o de grasa que
3. **Para cocinar con la unidad cerrada:** Gire la unidad de 8-10 minutos hasta que la luz indicadora se apaga para ayudarle a determinar la cantidad de alimentos. Abra la unidad, coloque los alimentos en



4. **Para cocinar con la unidad abierta:** Gire la unidad de 10 minutos hasta que la luz indicadora se apaga para ayudarle a determinar la cantidad de alimentos. Abra la unidad, coloque los alimentos en

Supervise y voltee los alimentos según lo requiera. Mientras los sirve, gire el control a la temperatura deseada.

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 de la unidad, no use filo ni corte los alimentos directamente con los utensilios de goma o de madera.
2. Los waffles horneados se congelan bien. Los waffles se enfrían y coloque papel de aluminio o papel de waffles en papel o bolsas plásticas apropiadas.
3. Para evitar que los alimentos se peguen a 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 13 mm / 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, supervise 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.

RECETAS

Waffles rápidos

- 2 huevos
- 3/4 taza de leche
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de harina

1. Pase aceite con una brocha a las superficies. Gire el control a la graduación para WAFFLES.
2. En un tazón mediano, bata los huevos hasta que estén espumosos y los ingredientes secos. Bata hasta quedar homogéneo.
3. Vierta 1 taza de la mezcla sobre la parrilla.

Da: 2 waffles (de 4-secciones)

Variación de manzana: Distribuya 3/4 de taza con rebanadas finas de manzana. Cierre la unidad.

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

1. Precaliente la plancha a temperatura ALTA. Unte las rebanadas de pan y colóquela sobre la plancha.
2. Unte el aderezo de ensalada en el pan, cubra con el queso.
3. Unte la otra rebanada de pan por fuera con el aderezo de ensalada. Coloque el sandwich con la superficie engrasada hacia abajo.
4. Cierre la unidad y cocine de 2-4 minutos hasta que el queso se derrita.

Da: 1 sandwich

Sandwich de bistec y vegetales

- 227g (1/2 lb) de bistec
- 3 cucharadas de salsa soya
- 1 cucharada de agua
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla o margarina

1. Corte la carne diagonalmente en rebanadas de 1/2 pulgada. Unte con la mezcla de azúcar y salsa de soya. Deje reposar la carne por 30 minutos.
2. Precaliente a temperatura ALTA las superficies de cocina con aceite o mantequilla.
3. Agregue las rebanadas de pimiento verde y cocine por 1 minuto. Pase los vegetales al tazón.
4. Agregue la mezcla de la carne distribuyéndola sobre los vegetales. Cierre la unidad y cocine por 1 minuto. Retire los vegetales.

5. Coloque el pan sobre la superficie plana y caliente. Divida la mezcla sobre cada mitad de pan.
Da: 4 porciones (3/4 de taza de relleno para cada porción)

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 M

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, respectez les règles de sécurité fondamentales, notamment :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes, les boutons.
- Pour protéger contre les risques de choc électrique, ne pas tirer sur le cordon, la fiche ou le socle électrique, ne pas immerger dans un autre liquide.
- Il est nécessaire de surveiller de près l'appareil, surtout à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne l'utilise plus. Laisser refroidir avant de nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la plaque de cuisson présente un problème de fonctionnement ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service pour le faire examiner, réparer ou remplacer. Le numéro sans frais indiqué sur la notice.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés avec l'appareil peut causer un sinistre, des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon de l'appareil, ne pas le toucher des surfaces chaudes comme une plaque de cuisson.
- Ne pas placer près d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
- Il faut être extrêmement prudent en cuisinant de l'huile chaude ou un autre liquide.
- Pour utiliser, brancher le cordon de l'appareil, débrancher, attraper la fiche et la tige du cordon.
- N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

CONSERVER CES

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

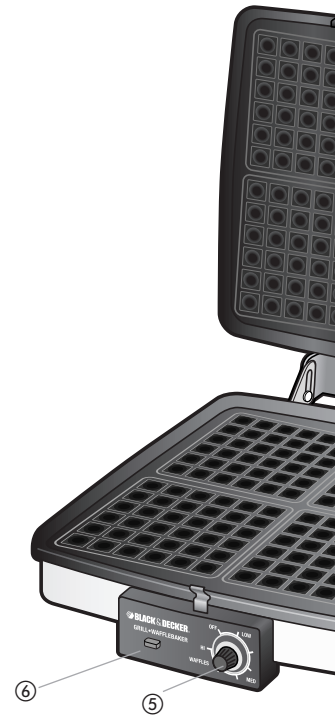
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé 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 ce qui est illustré.



1. Poignées
2. Bacs 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.

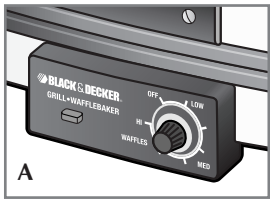
AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

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.

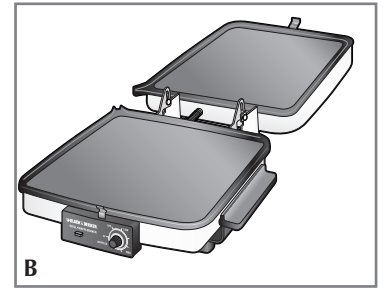
3. Ouvrir l'appareil et verser environ 1 tasse de pâte sur la surface de cuisson inférieure. Étaler la pâte vers les bords avec une spatule en caoutchouc pour égaliser les gaufres.
4. Fermer le couvercle soigneusement. Ne pas toucher l'appareil car de la vapeur peut s'échapper quand la cuisson commence. 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, mettre une petite boîte sous les Becs à Graisse pour empêcher la graisse qui coule des rainures à graisse incorporées de salir les aliments.
3. **Pour la Cuisson en position Fermée :** Mettre les aliments sur la plaque supérieure, préchauffer l'appareil fermé pendant 8 à 10 minutes. Le Témoin Lumineux s'éteint. Utiliser les tableaux pour les temps de cuisson de chaque aliment. Ouvrir l'appareil, placer les aliments sur la plaque inférieure et le Gril.



4. **Pour la Cuisson en position Ouverte :** Mettre les aliments sur la plaque supérieure, préchauffer l'appareil ouvert pendant 8 à 10 minutes. Le Témoin lumineux s'allume jusqu'à ce que la température de la plaque supérieure soit atteinte. Mettre la plaque inférieure sur la plaque supérieure. Plaque inférieure sur la plaque supérieure. Plaque supérieure sur la plaque inférieure. Cuisson pendant 8 à 10 minutes. Ne pas toucher l'appareil pendant la cuisson.

- la Plaque Inférieure. Surveiller et retourner les aliments au chaud pendant que l'on sert, tourner le Bouton de Commande sur OFF.
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 couper les aliments sur la surface de cuisson avec un couteau en métal, un couteau en caoutchouc ou en bois.
2. Les gaufres cuites se congèlent très bien. Couper les gaufres en sections et les séparer par des serviettes en papier. Envelopper les sections dans des sacs de congélation et congeler.
3. Pour empêcher les aliments de s'attacher, lubrifier les surfaces de cuisson avant chaque utilisation ou utiliser l'huile.

Pour Griller

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

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

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

1. Appliquer une mince couche d'huile végétale sur l'appareil et préchauffer sur le réglage WA.
 2. Dans un bol de taille moyenne, battre les œufs, le lait, l'huile végétale et tous les ingrédients secs.
 3. Répartir également une tasse de pâte sur la plaque et cuire jusqu'à ce que la lumière s'éteigne (environ 2-3 minutes).
- Donne : 2 (4 sections) Gaufres

Variation aux pommes. Répartir $\frac{3}{4}$ tasse de pâte sur la plaque et cuire sur les tranches minces de pomme. Fermer l'appareil.

Reuben Grillé Facile

- 2 tranches de pain de seigle
- 2 cuillerées à thé de sauce à salade Mille-îles
- 2-3 tranches de Suisse

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

Donne : 1 Sandwich

Sandwich au Steak et Légumes

- 225 g de bifteck de ronde
- 3 cuillerées à table de sauce de soja
- 1 cuillerée à table d'eau
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sucre
- 1 cuillerée à table de beurre ou de margarine

1. Couper la viande diagonalement en tranches minces et le sucre dans un bol peu profond. Ajouter la viande et couvrir les tranches de marinade. Laisser mariner pendant 30 minutes.
 2. Préchauffer le côté plat des Plaques sur HIGH et préchauffer la plaque avec l'huile végétale ou de beurre fondu sur la plaque.
 3. Ajouter le poivron vert et les tranches d'oignon. Mettre les légumes dans le bol.
 4. Ajouter la viande, répartissant également sur la plaque. Cuire pendant 3-4 minutes. Ajouter la viande aux légumes et mélanger.
 5. Placez les deux moitiés du pain sur la surface beurrée. Diviser le mélange sur les deux moitiés du pain.
- Donne : 4 portions (chaque pain $\frac{3}{4}$ tasse de sauce)

Entretien et nettoyage

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

NETTOYAGE

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

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding number on the cover of this book. **Do not** return the product to the manufacturer. **Do not** mail the product back to the manufacturer. Also want to consult the website listed on the cover.

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided the repair does 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 or refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.proctor-kelch.com or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty information.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-231-9786.

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 not part of the original equipment
- Shipping and handling costs associated with the repair
- Consequential or incidental damages (Please note that this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. These rights may vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas con el número del centro de servicio en el país donde se compra el producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame al número 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 material o mano de obra; el fabricante se responsabiliza por ningún costo que exceda el precio 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 al cliente.

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, 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 la cobertura a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta garantía cubre cualquier defecto que presente el producto u obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto y presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503. Autorizado más cercano a su domicilio en donde se encuentren los componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el comprobante de compra original, ahí se le entregará un formulario defectuoso sin cargo alguno para el usuario y se le dará la documentación 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 las instrucciones.
 - C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado fuera del país.
- Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado o por un Centro de Servicio Autorizado para el país.

Por favor llame al número correspondiente que se encuentra en la página de este manual para solicitar que se haga efectiva la garantía y para obtener información sobre partes o partes en el país donde el producto fue comprado.

Argentina

Servicio Técnico Central
Service New S.R.L.
Atención al Cliente
Ruiz Huidobro 3860
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4546-1212

Chile

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

Colombia

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

Costa Rica

Aplicaciones E
S.A.
Calle 26 Bis y
San Jose, Costa
Tel.: (506) 257

Ecuador

Castelcorp
Km 2-1/2 Aven
Marengo junto
Guayaquil, Ecu
Tel.: (5934) 22
1767

El Salvador

Sedeblack Call
Abad y Av. Lis
Local #21
San Salvador, E
Tel.: (503) 274

Nicaragua

H & L Electronic
Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas
al Sur
Managua, Nicaragua
Tel.: (505) 260-3262

Panamá

Authorized Service Center
Electrodomésticos, S.A.
Boulevard El Dorado, al lado
del Parque de las Mercedes
Panamá, Panamá
Tel.: (507) 236-5404

Perú

Servicio Técnico Central
Fast Service
Calle Jorge Muelle 121
San Borja
Lima Perú
Tel. (0511) 2257391-2230221

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
Dominica
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad and Tobago

A.S. Bryden & Sons (Trinidad)
Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela

Centro Comercial City Market
Diagonal al hotel Melia,
Sabana Grande,
Mivel plaza local 153.
Caracas Venezuela
Tel. 0212-3240969 y
0412-5926308.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:


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

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.
Bld. 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

900 W 120 V ~ 60 Hz

900 W 220 V ~ 50 Hz

900 W 220 V ~ 60 Hz


Applica Consumer Products, Inc.

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