

# BLACK+DECKER®

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia antes de usar o produto

## GW750

Waffle & Grill  
2 em 1



★ 1 ★  
★ ANO DE GARANTIA ★

## SUMÁRIO

Introdução	2
Conhecendo o produto	3
Precauções importantes	4
Antes do primeiro uso	6
Dicas de preparo	7
Tempo de preparo	8
Limpeza e manutenção	9
Receitas	10
Garantia	14

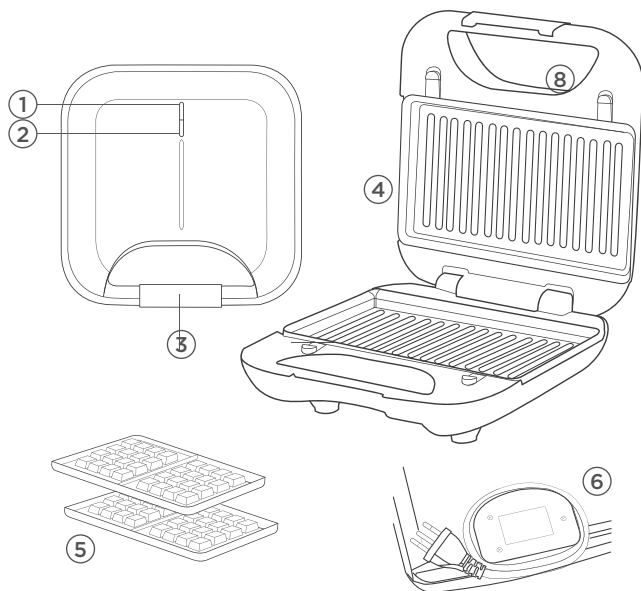
## INTRODUÇÃO

Preparar waffles, grelhados e sanduíches fica muito mais fácil e prático com o grill elétrico **GW750 Grill & Waffle 2x1** da **BLACK+DECKER!** Além de suas chapas antiaderentes removíveis, o grill conta com luzes indicativas de funcionamento e de temperatura ideal, possibilitando que você prepare seus alimentos enquanto o equipamento esquenta. Com a trava de segurança você pode prensar seus waffles, carnes e outros alimentos, além de possibilitar guardar o grill na posição vertical, economizando espaço na sua cozinha. Conta também com área para enrolar e travar o cabo na base, sendo muito mais prático na hora de guardar!

Com a **BLACK+DECKER**, preparar waffles e grelhados fica fácil!

## CONHECENDO O PRODUTO

- 1 Luz verde indicativa de aquecimento
- 2 Luz vermelha indicativa de funcionamento
- 3 Trava de segurança
- 4 Chapas de grill\*
- 5 Chapas de waffle\*
- 6 Porta fio na parte inferior



\* Com revestimento antiaderente certificado por FDA.  
Não faz mal à saúde.

## PRECAUÇÕES IMPORTANTES



**ATENÇÃO!** Antes de usar Grill elétrico 2x1 GW750, leia atentamente todas as instruções. Mantenha este manual guardado para referências futuras ou acesse nosso site [www.blackanddecker.com.br](http://www.blackanddecker.com.br) para consultá-lo.

1. Leia atentamente todas as instruções de uso.
2. Este aparelho não se destina à utilização de pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.
3. Não permita em hipótese alguma que o produto seja manuseado por usuários ou qualquer pessoa que não tenha lido esse manual de instruções e que não tenha sido orientada sobre o modo correto e seguro de utilização do produto.
4. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
5. Antes de utilizar o produto, verifique a existência de possíveis danos ou defeitos nas peças. Verifique se existem peças partidas, interruptores danificados ou quaisquer outros problemas que afetem o funcionamento ideal do aparelho.
6. Não utilize o produto em hipótese alguma se houver alguma peça danificada, nem se o produto tiver sido derrubado. Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pela Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**, a fim de evitar riscos.
7. Antes de ligar o produto à rede elétrica, certifique-se que a tensão elétrica seja compatível com as especificações do produto.
8. Mantenha todo aparelho elétrico em local seguro e fora do alcance das crianças.
9. Utilizar o produto apenas conforme descrito neste manual. A utilização de acessórios que não acompanham o equipamento, ou não recomendados pela Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**, pode causar incêndios, choque elétricos ou ferimentos.

10. A fim de se proteger de choques elétricos, não submergir o cabo, o plugue ou o corpo do produto em água ou qualquer tipo de líquido.

11. Não deixe o cabo elétrico pendurado sobre mesas ou bancadas, nem que permita que ele toque superfícies quentes, incluindo fornos.

12. Sempre deixe o aparelho em superfícies planas, estáveis, secas e resistentes ao calor. Não o coloque perto de botijões de gás, queimadores elétricos ou fornos aquecidos. Não o utilize na presença de gases inflamáveis ou explosivos.



### **ATENÇÃO!**

**Produto com superfícies quentes, com risco de queimaduras.** Não toque as chapas durante o uso do grill, ou quando este estiver resfriando. Manipule-o pela alça.

13. É aconselhável utilizar o aparelho em ambiente com boa circulação de ar e longe de fontes de água (pias ou outros recipientes que contenham água).

14. Desconecte o equipamento da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Deixe-o esfriar antes de iniciar a limpeza.

15. Para limpar, utilize um pano úmido. Nunca submerja o aparelho, cabo elétrico ou plugue em água ou outros líquidos. Seque bem o produto antes de guardar.

16. Não torça, gire ou enrole o cabo elétrico ao redor do aparelho, pois isso pode fazer com que o isolamento se enfraqueça e se parta, em especial na entrada do equipamento. Utilize sempre a área na base para enrolar e travar o cabo.

17. Não utilize este equipamento para outras funções exceto aquelas para as quais ele foi destinado. Não deixe o equipamento sem supervisão enquanto estiver ligado.

18. Use utensílios específicos para superfícies antiaderentes, para evitar arranhões. Nunca retire os alimentos do equipamento com utensílios de corte ou feitos de metal.

19. Certifique-se de estar com as mãos secas antes de manusear o produto, ou antes de tocar no plugue ou cabo elétrico.
20. Para desligar o equipamento, segure o plugue e puxe-o. Nunca puxe o cordão elétrico para desconectar o grill da tomada.
21. Não utilize o equipamento em ambientes externos, nem o deixe exposto ao clima.
22. Se uma extensão for necessária, certifique-se de que esta seja apropriada ao equipamento, a fim de evitar riscos. Fios limitados a correntes menores podem superaquecer. Se as extensões utilizadas não forem apropriadas, podem causar mau funcionamento do produto e acidentes.
23. Nunca deixe o equipamento sem supervisão enquanto estiver ligado.
24. O aparelho não deve ser operado por meio de temporizador externo ou controle remoto.
25. Uso exclusivo doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

## ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, lave as chapas antiaderentes com detergente neutro e depois seque com papel toalha ou pano macio e seco, e então aplique uma pequena quantidade de manteiga, margarina ou óleo vegetal nas chapas antiaderentes, antes de ligar o equipamento. **Nos primeiros usos, uma quantidade pequena de fumaça pode ser liberada. Isto é normal e ocorre devido ao aquecimento de alguns componentes e não representa riscos ao produto.**

**DICA:** Para preparos mais gordurosos, recomendamos passar uma pequena quantidade de manteiga, margarina ou óleo vegetal nas chapas antiaderentes.

## TROCA DE CHAPAS

Para realizar a troca das chapas, siga as instruções:

1. Encaixe as abas traseiras da chapa inferior nos furos localizados perto da articulação do grill (Figura 1);

2. Abaixe a parte frontal da chapa, até que toque nos 2 botões de trava da chapa.

Faça pressão na chapa, próximo dos botões até que a mesma trave. Você irá escutar um clique;

3. Repita o procedimento para a chapa superior;

4. Para liberar as chapas, deslize os botões inferiores simultaneamente, no sentido contrário da chapa até que as mesmas se soltem.

Repita o procedimento para a chapa superior.

**NOTA: Sempre realizar este procedimento com o grill completamente frio!**

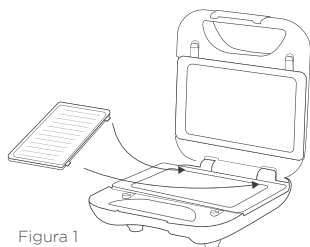


Figura 1



Figura 2

## DICAS PARA PREPARAR WAFFLES

1. Coloque o grill sobre uma superfície plana e resistente ao calor;

2. Caso não esteja com as chapas para waffles, retire as chapas grill e substitua pelas chapas para waffles;

3. Ligue o equipamento à rede elétrica;

4. Feche a tampa do grill e pré-aqueça por um período mínimo de 5 minutos antes de despejar a massa;

5. Quando o equipamento for ligado à rede elétrica ambas as luzes irão acender. Quando a temperatura ideal for atingida a luz verde irá apagar;

6. Abra completamente o grill e despeje a massa de waffle na chapa inferior, até cobrir toda a forma. Não coloque muita massa para evitar vazamentos.
7. Feche a tampa e a trava de segurança e aguarde enquanto o waffle está sendo preparado;
8. Seus waffles ficarão prontos quando atingirem o ponto desejado;

### NOTAS:

A. A luz verde irá acender novamente quando a temperatura do equipamento cair (ao colocar alimentos gelados sobre a chapa, por exemplo).

B. Durante o preparo do waffle é normal sair vapor por entre as chapas do equipamento. Tome cuidado e garanta que seus dedos não entrem em contato com o vapor quente ou com as chapas metálicas.

9. Abra o grill e retire os waffles utilizando uma espátula plástica ou de madeira. **Nunca utilize utensílios de metal pois podem danificar as superfícies das chapas antiaderentes;**
10. Se for preparar mais waffles, desligue o grill e feche a tampa para preservar o calor até estar pronto para preparar os próximos;
11. Após o uso, retire o equipamento da tomada e deixe esfriar.

## TEMPO DE PREPARO

### DICA

Para melhores resultados sempre pré-aqueça o equipamento antes de utilizar. Ligue o equipamento na tomada enquanto prepara os waffles, sanduíches ou grelhados.

Confira a seguir os tempos médios estimados de preparo para diversos tipos de alimentos que podem ser feitos no Grill **GW750** (considerando que o equipamento esteja pré-aquecido por 5 minutos).



Tipo de alimento	Tempo aproximado de preparo (minutos)
Sanduiche	3-5
Waffle	5-7
Carne vermelha (200g)	18-20

**NOTAS:** O tempo de preparo pode variar de acordo com a temperatura dos ingredientes, temperatura ambiente, qualidade do fermento (no caso de waffles), etc. Sempre verifique a data de validade dos ingredientes a fim de obter melhores resultados.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO



### ATENÇÃO!

Antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, desligue o equipamento da tomada e deixe-o esfriar.

1. Nunca submerja o aparelho em água ou outros líquidos, e nunca o lave em água corrente.
2. Nunca utilize objetos metálicos, esponjas abrasivas ou produtos químicos agressivos no processo de limpeza, para prevenir danos à superfície antiaderente.
3. Após esfriar, as chapas antiaderentes podem ser lavadas em água corrente com sabão neutro ou em máquina de lavar louças.
4. Se tiver dificuldade em limpar algum resquício de alimento das chapas antiaderentes, passe um pouco de óleo vegetal e deixe parado por 5 minutos e quando amolecer faça a limpeza.
5. Limpe as partes externas com um pano macio e levemente úmido. Garanta que água, óleos ou outros líquidos não entrem nas aberturas de resfriamento do equipamento.

## RECEITAS





## WAFFLE DE CHOCOLATE

🕒 10 minutos

🍴 4 porções

Nível: Fácil

### INGREDIENTES

1 1/2 xíc. de farinha

2 c.chá de fermento em pó

1/2 c.chá de sal

1/2 xíc. de açúcar

1/2 xíc. de chocolate em pó

1 xíc. de leite

2 ovos

4 c. sopa de manteiga derretida

1 xíc. de gotas de chocolate

### MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o **Grill & Waffle 2 em 1 GW750 BLACK + DECKER**.

2. Em uma tigela misture a farinha, fermento, sal, açúcar e o chocolate em pó.

3. Adicione o leite, a manteiga e os ovos. Misture até obter uma massa homogênea. Adicione as gotas de chocolate e misture.

4. Despeje parte da massa no

**GW750**. Feche a parte superior do grill e aguarde cerca de 5 minutos.

Após este período, confira se a massa atingiu o ponto desejado.

5. Com o auxílio de uma espátula plástica ou de madeira, remova o Waffle com cuidado.

6. Coloque-o num prato e sirva com seu sorvete preferido!



## WAFFLE SEM GLÚTEN

⌚ 15 minutos

🍽️ 6 porções

Nível: Fácil

## INGREDIENTES

1 1/2 xíc. farinha de aveia sem glúten  
2 c. chá de fermento em pó  
1 c. chá de sal  
1 pitada de canela (opcional)  
3/4 xíc. leite de sua preferência

1/4 xíc. + 1 c. chá de óleo de coco  
ou 5 c. chá de manteiga sem sal derretida.  
2 ovos grandes  
1 c. chá de extrato de baunilha  
2 c. chá de mel

## MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela misture os ingredientes secos: farinha, fermento, sal e canela. Em outra tigela, misture os ingredientes líquidos: leite, óleo de coco ou manteiga, ovos, mel e extrato de baunilha. (Caso o óleo de coco endureça ao entrar em contato com os outros ingredientes, leve a mistura ao micro-ondas em intervalos de 10 segundos até que amoleça).

2. Despeje a mistura de ingredientes líquidos na tigela de ingredientes secos. Misture com uma colher até que a massa fique homogênea. Deixe a massa descansar por cerca de 10 minutos.

3. Preaqueça o **Grill & Waffle 2 em 1 GW750 BLACK + DECKER**. Mexa a massa novamente antes de colocá-la no grill.

4. Gentilmente despeje uma porção de massa sob o grill e feche a tampa superior.

5. Espere cerca de 5 minutos para abrir o grill e conferir o ponto da massa. O waffle deve estar com cor dourada.

6. Ao retirar os waffles do grill, não coloque uns sobre os outros. Isso fará com que eles percam a crocância.

7. Repita os processos anteriores até a massa acabar.

8. Escolha seu acompanhamento preferido para servir!

# GARANTIA TOTAL DE UM ANO

## CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. Desde que observadas rigorosamente as instruções deste manual e respeitadas as disposições legais aplicáveis, a Black&Decker do Brasil Ltda. assegura ao proprietário consumidor deste aparelho garantia contra defeito de peças ou de fabricação que nele se apresentar no período de **um ano**, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra.
2. A **BLACK+DECKER** restringe sua responsabilidade unicamente na substituição gratuita de peças que apresentarem defeito de fabricação, exceto as que estiverem com desgaste natural durante a vigência da garantia.
3. A **BLACK+DECKER** obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver postos de assistências técnicas autorizadas **BLACK+DECKER**.
  - 3.1 Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela **BLACK+DECKER** e indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 703 46 44). Os profissionais que atendem o consumidor nesses postos são treinados periodicamente pela própria **BLACK+DECKER** e estão obrigados a utilizar apenas peças originais e a recomendar somente materiais e acessórios aprovados pela própria **BLACK+DECKER**.
  - 3.2 Postos de Serviços não autorizados são os que não estão credenciados pela Black&Decker do Brasil e, portanto, não são indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor. Os profissionais destes postos não são treinados, nem fiscalizados pela **BLACK+DECKER**, que sobre eles não tem nenhuma responsabilidade.
4. O comprador/consumidor, residente em outra localidade, que não tenha posto autorizado **BLACK+DECKER** terá que entrar em contato com a **Central de Atendimento** através do telefone gratuito **0800 7034644** para as devidas orientações quanto ao envio do produto para um posto autorizado da marca. Através deste contato se for determinado o envio do produto via correios, ou transportadora, a **BLACK+DECKER** não se responsabiliza pelos riscos de transporte.
5. A Black&Decker do Brasil reserva-se o direito de alterar as especificações técnicas e as características do produto por desenvolvimento técnico, sem prévio aviso.
6. Produto exclusivo para uso doméstico.
7. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um dispositivo externo ou sistema de controle remoto separado.

**NOTA:** Para efeito da prestação de serviço em garantia, deverá ser apresentada a cópia legível da nota fiscal de compra do aparelho a assistência técnica autorizada, pois a mesma será recolhida. Acessórios substituíveis pelo consumidor podem ser encontrados nas Assistências Técnicas Autorizadas **BLACK+DECKER**.

## HIPÓTESES QUE ACARRETAM A PERDA DA GARANTIA

O consumidor perderá totalmente a garantia prevista neste certificado nas seguintes hipóteses:

1. Utilizar o produto em desacordo, sem estrita observância das especificações técnicas constantes deste manual ou fornecida por escrito pela **BLACK+DECKER**.
2. Mau uso.
3. Se ficar constatado que foram incorporados ao produto peças e componentes não originais, ou acessórios inadequados não recomendados pela **BLACK+DECKER**.
4. Peças com desgaste natural.
5. Reparos efetuados por postos não autorizados da **BLACK+DECKER**.
6. A **BLACK+DECKER** declara a garantia nula e sem efeito se este aparelho sofrer dano resultante de acidente, de uso abusivo e também se utilizado em tensão elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas.
7. Utilizar o produto para uma finalidade a qual ela não foi projetada.
8. Uso excessivo constatado pelos postos de assistência técnica autorizada ou ainda se apresentar sinais de violação, ajuste ou conserto por pessoa não autorizada pela **BLACK+DECKER**.
9. Nos demais casos que, de acordo com a lei e com este manual caracterizam desobediência do consumidor ou usuário às regras de segurança e conservação do produto.
10. A garantia estendida, se houver, é uma forma de seguro, paga pelo consumidor, regulamentada pela SUSEP (Superintendência de Seguros Privados). Consiste na manutenção do produto após o vencimento da garantia legal (90 dias) ou garantia contratual (prazo estipulado pelo fabricante). O consumidor deve ficar atento, pois o fabricante não responde por esta garantia estendida. Esta garantia é de responsabilidade da empresa que contrata o seguro.

## SERVIÇOS OU REPAROS

Serviço quando necessário, deve ser executado por uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.

A **BLACK+DECKER** possui uma das maiores redes de serviços do país, com técnicos treinados para manter e reparar toda a linha de produtos **BLACK+DECKER**.

Ligue **0800 7034644** ou consulte nosso site: [www.blackanddecker.com.br](http://www.blackanddecker.com.br), para saber qual é a assistência mais próxima da sua localidade.

## PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE - COLETA SELETIVA



Produtos marcados com este símbolo não devem ser descartados com o lixo doméstico normal.



Estes produtos contêm materiais que podem ser recuperados ou reciclados, reduzindo a demanda por matérias-primas. Recicle os produtos elétricos de acordo com as legislações locais.

### Importado por:

#### **Black & Decker do Brasil Ltda.**

Rod. BR 050-KM 167, Lo 05, Parte Q1, Distrito Industrial II - Uberaba -MG-38064-750 / 53.296.273/0001-91 -IE 70.1948711.00-98

#### **Black & Decker do Brasil Ltda**

Rod. BR 050-KM 167, Lo 05, Bloco B - Distrito Industrial II - Uberaba -MG-38064-750 / 53.296.273/0032-98 -IE 70.1948711.03-30

**Fabricado na China**

Conheça toda a linha de produtos da **BLACK+DECKER.**

Visite nosso site:



[www.blackanddecker.com.br](http://www.blackanddecker.com.br)  
**0800 703 46 44**