

# BLACK+DECKER™

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia as instruções antes de usar o produto.



### G2

Grill Elétrico 2 em 1

## Waffle'n'Grill



## SUMÁRIO

---

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

## INTRODUÇÃO

---

Preparar waffles e sanduíches quentinhos e crocantes fica muito mais fácil e prático com o grill elétrico **G2 Waffle'n'Grill** 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 Luzes indicativas de funcionamento (vermelho on/off - verde temperatura)
- 2 Trava de segurança
- 3 Corpo do produto
- 4 Chapas antiaderentes removíveis para Waffles
- 5 Chapas antiaderentes removíveis para Grelhados/Sanduíches
- 6 Alças para manuseio
- 7 Botões para destravar chapas removíveis
- 8 Área para enrolar e travar o cabo elétrico



## PRECAUÇÕES IMPORTANTES



**ATENÇÃO!** Antes de usar o Grill Elétrico G2, leia atentamente todas as instruções. Mantenha este manual guardado para referências futuras.

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. Posicione o aparelho em superfícies planas, estáveis, secas e resistentes ao calor, mantendo sempre uma distância de 10 a 15 cm de paredes e outros objetos. 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.**

- 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. As chapas removíveis devem ser retiradas do equipamento e lavadas com água morna, esponja macia e detergente neutro ou em máquina de lavar louças. Seque bem antes de retorná-las ao equipamento.
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 anomalias no funcionamento do produto e acidentes.
23. Nunca deixe o equipamento sem supervisão enquanto estiver ligado. Para evitar sobrecarga, não utilize outro equipamento de alta potência no mesmo circuito elétrico.
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, limpe as chapas antiaderentes com um pano macio e úmido e depois seque com papel toalha ou pano macio e seco. Aplique uma pequena quantidade de manteiga, margarina ou óleo vegetal nas chapas antiaderentes e remova o excesso com um papel toalha, 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.**

## 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 (ver pág. 8);
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;

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.

### 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.

### DICA PARA MELHORES RESULTADOS

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

### TEMPO DE PREPARO

Confira a seguir os tempos médios estimados de preparo para diversos tipos de alimentos que podem ser feitos no **G2 Waffle'n'Grill** (considerando que o equipamento esteja pré-aquecido por 5 minutos).

Tipo de alimento	Tempo aproximado de preparo (minutos)
Sanduíche	3-5
Waffle	8-12
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.

## TROCA DE CHAPAS

---

Para realizar a troca das chapas, siga as instruções abaixo:

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 (7). Faça pressão na chapa, próximo dos botões até que a mesma trave (Figura 2).

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!**

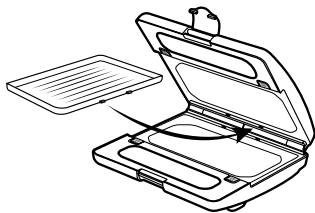


Figura 1

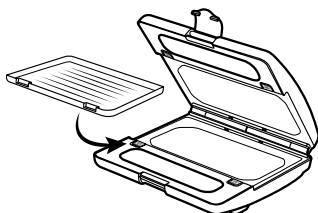


Figura 2



## 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. Limpe as superfícies minuciosamente utilizando guardanapos, papel toalha, papel de boa absorção ou pano macio (úmido ou seco). Caso necessário, utilize detergente neutro para auxiliar no processo de limpeza;
4. Se tiver dificuldade em limpar algum resquício de alimento das chapas antiaderentes, passe um pouco de óleo vegetal e deixe repousar 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.
6. As chapas removíveis podem ser lavadas com água morna, esponja macia e detergente neutro ou lavadas em máquinas de lavar louças.

## RECEITAS

---



## PICANHA EM TIRAS NA CERVEJA

 30 minutos

 2 porções

Nível: Fácil

## INGREDIENTES

500g de picanha

1 dente de alho

Sal grosso a gosto

1 maço de cheiro-verde

1 lata de cerveja (350 ml) tipo pilsen

## MODO DE PREPARO

Corte a picanha em tiras transversais, com aproximadamente 1,5 cm. Coloque em uma vasilha funda e junte o alho picado, o sal grosso, o cheiro-verde e a toda a cerveja. Mexa bem e leve ao **G2 Waffle'n'Grill** pré-aquecido com as chapas para grelhar. Deixe grelhar durante aproximadamente 15-20 minutos, virando a cada dois minutos. A hora que atingir seu ponto de preferência, retire a carne e pronto!

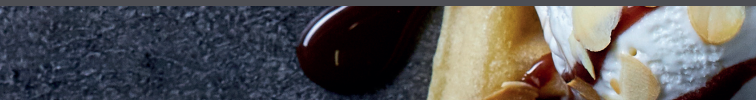
## DICA

Sirva com batatas fritas preparadas com a fritadeira **BLACKFRYER**, sem utilizar óleo!

RECEITAS



MASSA DE WAFFLE



 25 minutos

 4 porções

Nível: Médio

## INGREDIENTES

- 1 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colheres (chá) de fermento em pó
- 1/4 colher (chá) de sal
- 1 colheres amido de milho
- 2 ovos batidos
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, açúcar, fermento em pó, amido de milho e sal - reserve. Em outro recipiente, misture os ovos batidos com o leite, manteiga derretida e a essência de baunilha. Despeje esta mistura rapidamente no recipiente com a outra mistura de farinha e mexa bem os ingredientes. Quando estiver pronta, ligue o **G2 Waffle'n'Grill** e deixe-o esquentando com a tampa fechada. Quando a luz verde apagar, despeje a massa até cobrir a chapa - não coloque muita massa para não vazar. Feche o grill e aguarde. Abra o grill e veja se já está no ponto desejado. Caso ainda não, repita o processo até atingir o ponto desejado. Retire os waffles utilizando acessórios adequados para superfícies antiaderentes. Se for fazer mais waffles, mantenha o grill ligado, com a tampa fechada até estar pronto para preparar mais.

## DICA

Sirva com frutas, sorvetes, calda de chocolate, mel, geléias, etc.

# 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.blackedecker.com.br](http://www.blackedecker.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 s/n KM 167 L. 05, Parte Q. 1  
Bairro Distrito Industrial II - CEP 38064-750  
Uberaba-MG

Inscrição sob o nº do CNPJ: 53.296.273/0001-91  
I.E.: 701.948.711.00-98

**Fabricado na China**

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

Visite nosso site:



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