

BLACK+DECKER®

DOUBLE FLIP WAFFLE MAKER

**GAUFRIER À DEUX
PLAQUES**

use and care manual
guide d'utilisation et d'entretien

WMD200BC
WMD200B



*Recipes Included!
Recettes Incluses!*



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 Cool to touch handles.
- 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 oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet. Do not pull 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.
- Use this appliance only in the closed position.

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

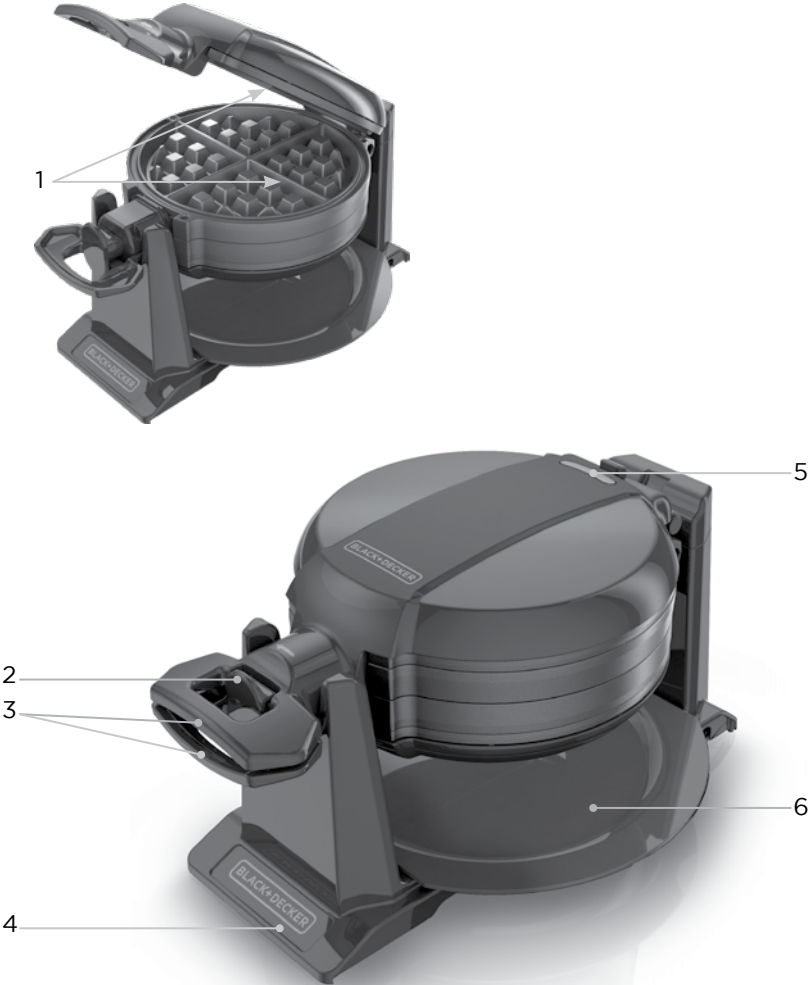
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- 1) A short power-supply cord is provided to reduce the risks 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 an 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; and
 - c) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

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

GETTING TO KNOW YOUR WAFFLE MAKER



- 1. Nonstick waffle plates (inside unit on both sides)
- 2. Handle lock
- 3. Cool-touch handles
- 4. Unit base
- 5. Power and temperature ready indicator lights (same on both sides)
- 6. Drip tray

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.
- Please go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your warranty.
- Wash all parts as instructed in Care and Cleaning Section.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from the back of the unit and wall to allow heat flow without damage to cabinets and walls.

OPERATING YOUR BLACK+DECKER DOUBLE FLIP WAFFLE MAKER

1. Before first use, condition the nonstick waffle plates by brushing or wiping a light coating of cooking oil (vegetable, canola, or corn oil) onto the entire cooking surface. Wipe off excess oil with paper towel.

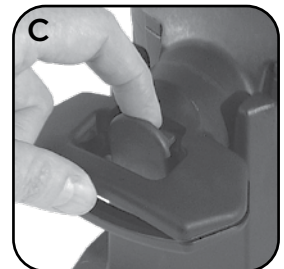
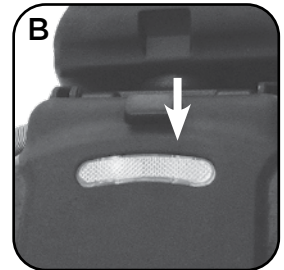
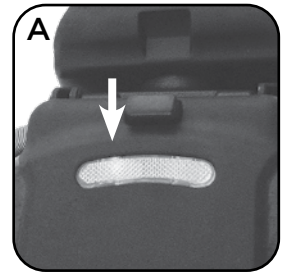
Note: Aerosol cooking spray should not be used on nonstick surface. Chemicals that allow spray to come out of a can build up on surface of grill plates and reduce their efficiency

2. Flip and follow the same directions on the other set of plates; then close the waffle maker.
3. Plug into a standard outlet. The red power indicator light (A) will come on and the waffle maker will begin to preheat. The red light will remain illuminated until the waffle maker is unplugged.
4. Allow the waffle maker to preheat. The green temperature-ready indicator light (B) will illuminate when the appliance is ready to use.

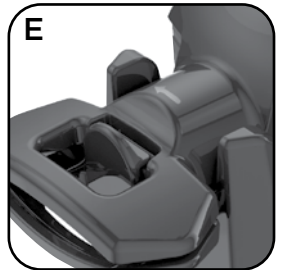
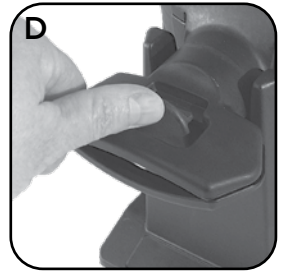
Tip: The green light only indicates when the appliance is at temperature, not when the waffle is ready. It will cycle on and off during the cooking process to keep a consistent temperature.

Note: During the initial preheating, you may notice smoke and a light odor. This is normal and should cause no concern.

5. Once the waffle maker is preheated, open the waffle maker by pulling the handle lock to the unlock position. (C) Lift the cool touch handle. Pour about $\frac{3}{4}$ cup (180 ml) of batter into the center of the lower waffle plate.



6. Close the waffle maker with the cool touch handle, but do not force it shut. Lock the handle by pressing in the handle lock. (D)
7. Wait approximately 10 seconds, then turn the cool touch handle until the waffle maker is upside down. (E)
8. If making only one waffle, skip to step 11. If making a second waffle, unlock the handle (C) and open the second set of plates. Pour about $\frac{3}{4}$ cup (180 ml) of batter into the center of the waffle plate.
9. Close the waffle maker with the cool touch handle, but do not force it shut. Lock the handle by pressing in the handle lock. (D)
10. Wait approximately 10 seconds, and then turn the cool touch handle until the waffle maker is right side up.
11. Allow the waffle(s) to cook until steaming subsides, about 3-4 minutes. For crispier waffles, extend cooking time for an additional 1-2 minutes.
Note: *Avoid opening waffle maker while the waffle is cooking. Opening at this point may cause the waffle to stick or cook poorly.*
12. When cooking is finished, flip the waffle maker, unlock the handle and remove the first waffle. If making two waffles: lock the handle, flip the waffle maker, unlock the handle, open and remove the second waffle.
Note: *Only remove waffles with heat-resistant, nonstick utensils. Do not use metal utensils, as they can damage the nonstick coating.*
13. When finished, unplug waffle maker and allow it to cool completely before cleaning or storing.



Follow the direction of the arrow to flip.

USEFUL TIPS

- Fully cooked waffles freeze well. When cooled to room temperature, simply wrap individually in plastic wrap or place in freezer bag and close airtight. They can be kept frozen for several months.
- Packaged pancake mixes, including the whole wheat variety, make delicious waffles. Follow the package directions for waffles.
- Don't use water to clean the nonstick waffle plates. Simply allow them to cool and brush off any crumbs that may be left in the grids. Cotton swabs are handy for cleaning between the ridges.
- For lighter waffles, separate the eggs and beat the egg whites to soft peaks and fold in to the batter just before cooking the waffles.
- Waffles can be kept warm by placing them on a rack or a cookie sheet in a

- preheated oven set to 300°F (150 °C) for up to 10 minutes.
- Never stack cooked waffles. This makes them soggy.
- To reheat waffles, use your preheated toaster oven and set it to 350° F (180 °C), for about 5 minutes.
- Using a waffle mix? Add some excitement! Just before cooking, stir in:

Mashed banana

Chopped walnuts, macadamia nuts, toasted almonds or pecans

Diced fruit, such as, apples, peaches, plums or berries

CARE AND CLEANING

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

CLEANING

Important: Before cleaning any part, be sure the waffle maker is off, unplugged, and cool.

1. Wipe the cooking surfaces with a damp sponge or cloth.
2. To remove cooked on food, use a plastic bristle brush or nylon mesh pad. Make sure to clean the handles after each use. Do not use steel wool or other abrasive cleaners on the cooking surfaces, as they may damage the non-stick coating.
3. Clean the outside surfaces by wiping with a damp or soapy sponge or cloth. Dry thoroughly with a soft cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners.

STORAGE

Make sure the appliance is thoroughly dry. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Waffle maker does not turn on.	Waffle maker is not plugged in.	Check to make sure the waffle maker is plugged in to a working outlet.
The cooked waffles are thin or uneven.	Waffle maker was not rotated during cooking.	Ten seconds after waffle maker begins cooking, rotate waffle maker.
Waffles are too light.	Waffles may not have been cooked completely.	Cooking time for waffles will vary depending upon the ingredients, the temperature, and the amount of batter. Cook longer if needed.
Waffles are too dark.	Waffles may have cooked too long.	Batters containing a high amount of sugar or fruits may tend to cook darker. Cook for a shorter length of time.
Temperature ready indicator light (green) goes on and off.	Waffle maker is cycling.	This is normal. The temperature ready indicator light shows that the waffle plates are at cooking temperature. This light is not an indication that the waffle is fully cooked.
Waffles are sticking.	Plates are not properly seasoned.	Waffle plates may not be fully conditioned. Brush oil onto plates.

If additional assistance is needed,
please contact our consumer service team at
1-800-465-6070.

Recipes

Raspberry Almond Waffles

2 cups (500 ml) of unsifted all purpose flour

½ cup (125 ml) finely ground toasted almonds

1 Tbsp. (15 ml) baking powder

½ tsp. (2.5 ml) salt

3 eggs, separated

1¾ cups (415 ml) of milk

2 Tbsp. (30 ml) vegetable oil

1 tsp. (5 ml) grated orange peel

1 tsp. (5 ml) lemon extract

3 tbsp. (45 ml) sugar

1 pint (500 ml) Raspberries

Confectioners' sugar

Maple syrup



In a large bowl, combine flour, almonds, baking powder and salt. In a second bowl, beat egg yolks until well blended; blend in milk, vegetable oil, orange peel and lemon extract. Pour over flour mixture and stir until well blended. Set aside.

Beat egg whites until foamy, gradually add sugar and continue beating until stiff peaks form. Gradually fold into batter.

Pour about ¾ cup (180 ml) batter onto center of the preheated waffle plate. Close waffle maker; lock the handle.

Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle, turn over the waffle maker.

If making a second waffle, unlock the handle and open the second set of plates.

Pour about ¾ cup (180 ml) of batter into the center of the lower waffle plate. Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle, turn over the waffle maker.

Cook 3-4 minutes or until steaming subsides.

Note: Do not open the waffle maker before the steaming subsides. If waffle is not fully cooked, it may split and be difficult to remove.

Remove each waffle using a non-metallic spatula.

Serve waffles topped with raspberries and dusted with confectioners' sugar.

Close the waffle maker and wait for the temperature ready indicator light to illuminate. Repeat with remaining batter.

Note: Cooked waffles can be placed on a rack or on a cookie sheet in a preheated oven set to 300°F (150 °C) for up to 10 minutes.

Serve with maple syrup.

Makes 6 waffles.

Bacon Orange Waffles

2 cups (500 ml) pancake and biscuit mix

4 slices cooked bacon, crumbled

1 cup (250 ml) milk

$\frac{1}{3}$ cup (80 ml) fresh orange juice

1 egg

2 Tbsp. (30 ml) bacon drippings or vegetable oil

1 tsp. (5 ml) grated orange peel

1 tsp. (5 ml) vanilla extract



In a large bowl combine all ingredients; stir until blended. Pour about $\frac{3}{4}$ cup (180 ml) of the batter onto the center of preheated waffle plate and close the waffle maker. Lock the handle.

Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle, turn over the waffle maker.

If making a second waffle, unlock the handle and open the second set of plates.

Pour about $\frac{3}{4}$ cup (180 ml) of batter into the center of the lower waffle plate. Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle, turn over the waffle maker.

Cook 3-4 minutes or until steaming subsides.

Note: Do not open the waffle maker before the steaming subsides. If waffle is not fully cooked, it may split and be difficult to remove.

Remove each waffle using a non-metallic spatula.

Note: Cooked waffles can be placed on a rack or on a cookie sheet in a preheated oven set to 300 °F (150 °C) for up to 10 minutes.

Serve with maple syrup.

Makes 4 waffles.

French Toast Waffles

3 eggs, slightly beaten

$\frac{1}{2}$ cup (125 ml) of milk

2 Tbsp. (30 ml) melted butter

1 tsp. (5 ml) vanilla extract

$\frac{1}{2}$ tsp. (2.5 ml) ground cinnamon

5 slices thick-sliced bread

Sliced bananas

Maple syrup



In a shallow baking dish, combine first 5 ingredients and whisk until blended. If necessary, trim bread to fit the waffle iron. Dip 1 slice of bread into egg mixture and turn it to coat both sides well.

Place bread onto center of preheated waffle plate and close the waffle maker. Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle, turn over the waffle maker.

If making a second waffle, unlock the handle and open the second set of plates. Place a second piece of coated bread in the second set of plates. Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle, turn over the waffle maker.

Cook 2-3 minutes or until the French toast waffle is golden brown.

Note: Do not open the waffle maker before the steaming subsides. If waffle is not fully cooked, it may split and be difficult to remove.

Remove each waffle using a non-metallic spatula.

Note: Cooked French toast waffles can be placed on a rack or on a cookie sheet in a preheated oven set to 300 °F (150 °C) for up to 10 minutes.

Serve topped with banana slices and maple syrup.

Makes 5 French toast waffles

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/blackanddecker, or call toll-free **1-800-465-6070**, 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.

This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria, and the disputed Crimea region.

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation. IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser uniquement la poignée résistante à la chaleur.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué dans la section « Garantie ».
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique chaud, ni à proximité de celui-ci, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne pas tirer sur le cordon.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins que ces personnes ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés pour éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en marche, prévoir un espace adéquat au-dessus et sur tous les côtés de l'appareil pour la circulation d'air.
- Ne pas utiliser cet appareil sur une surface instable.
- Ne pas tenter de chauffer ou de cuire d'articles autres que des aliments dans l'appareil.
- Utiliser cet appareil seulement lorsqu'il est fermé.

CONSERVER CES MESURES. L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FICHE MISE À LA TERRE (Modèles de 120V seulement)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre. Ne pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

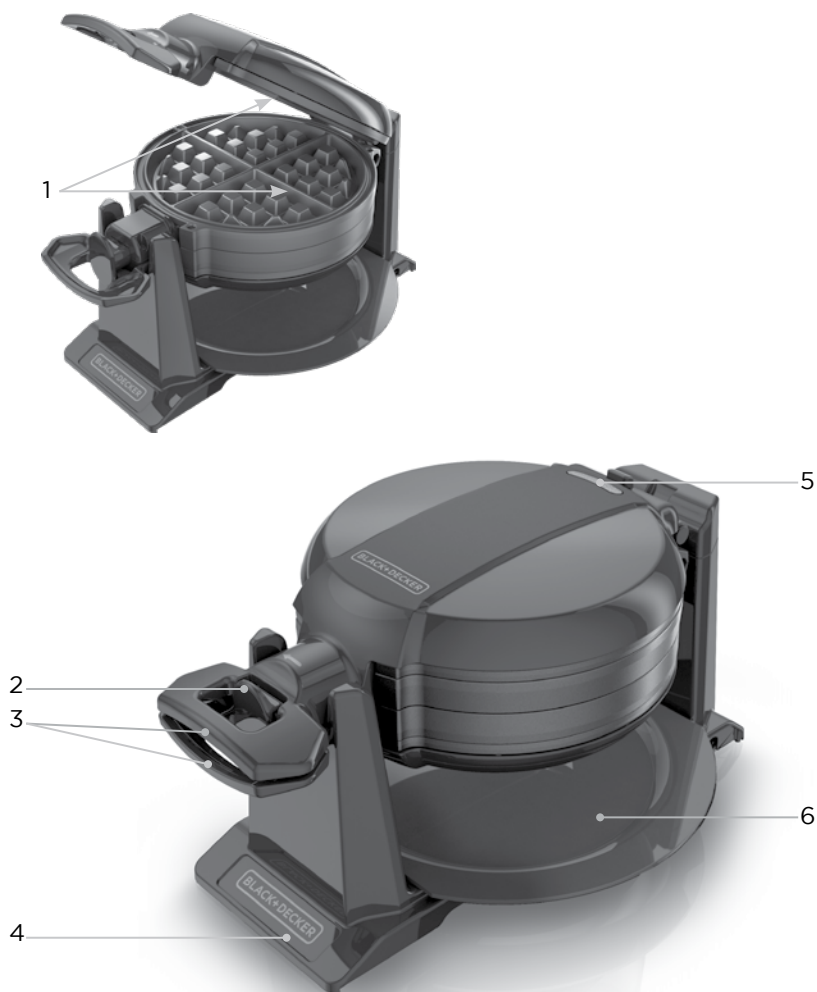
AVERTISSEMENT: L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON D'ALIMENTATION

- 1) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- 2) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- 3) En cas d'utilisation d'une rallonge:
 - a) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil;
 - b) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - c) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE GAUFRIER



1. Plaques à gaufres antiadhésives (à l'intérieur de l'appareil, des deux côtés)

2. Poignée verrouillable

3. Poignées froides au toucher

4. Base de l'appareil

5. Témoins de fonctionnement et de température (identiques des deux côtés)

6. Plateau d'égouttage

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

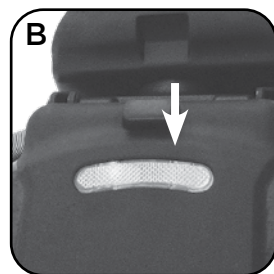
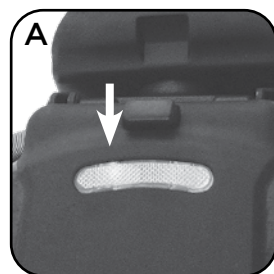
Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/blackanddecker pour enregistrer la garantie
- Laver toutes les pièces en suivant les directives de la section « Entretien et nettoyage ».
- Choisir un endroit où placer l'appareil en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour favoriser la circulation de la chaleur, sans endommager les armoires et les murs.

UTILISATION DE VOTRE GAUFRIER À DEUX PLAQUES DE BLACK+DECKER

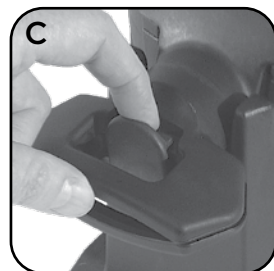
1. Avant la première utilisation, préparer les plaques à gaufres antiadhésives en appliquant une fine couche d'huile de cuisson (huile végétale, de canola ou de maïs) sur toute la surface de cuisson. Éponger le surplus d'huile à l'aide d'essuie-tout
2. Retourner, suivre les mêmes instructions pour l'autre ensemble de plaques, puis fermer le gaufrier.
3. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Le témoin de fonctionnement rouge (A) s'allume, et le gaufrier commence à préchauffer. Le témoin rouge reste allumé jusqu'à ce que le gaufrier soit débranché.
4. Permettre au gaufrier de préchauffer. Le témoin de température vert (B) s'allume lorsque l'appareil est prêt à être utilisé.



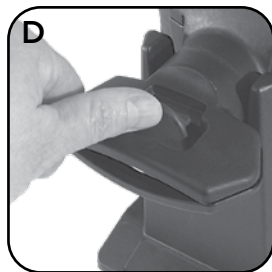
Conseil: *Conseil : Le témoin vert indique seulement que l'appareil est à la bonne température; il n'indique pas que la gaufre est prête. Il s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour maintenir une température constante.*

Remarque: *Durant le préchauffage initial, vous remarquerez peut-être de la fumée et une légère odeur. Cela est tout à fait normal et ne doit pas vous inquiéter*

5. Une fois le gaufrier préchauffé, l'ouvrir en tirant la poignée en position de déverrouillage. (C) Lever la poignée froide au toucher. Verser environ 180 ml (3/4 tasse) de pâte au centre de la plaque à gaufres inférieure.



6. Fermer le gaufrier à l'aide de la poignée froide au toucher, mais sans forcer. Verrouiller la poignée en appuyant sur le dispositif de verrouillage. (D)
7. Attendre environ 10 secondes, puis tourner la poignée froide au toucher jusqu'à ce que le gaufrier soit retourné. (E)
8. Si vous ne cuisez qu'une seule gaufre, passer à l'étape 11. Si vous cuisez une deuxième gaufre, déverrouiller la poignée (C), puis ouvrir le deuxième ensemble de plaques. Verser environ 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de pâte au centre de la plaque à gaufres
9. Fermer le gaufrier à l'aide de la poignée froide au toucher, mais sans forcer. Verrouiller la poignée en appuyant sur le dispositif de verrouillage. (D).
10. Attendre environ 10 secondes, puis tourner la poignée froide au toucher jusqu'à ce que le gaufrier soit à l'endroit.



Suivre la direction de la flèche pour retourner.

11. Permettre aux gaufres de cuire jusqu'à ce que la vapeur se dissipe (de 3 à 4 minutes environ). Pour obtenir des gaufres plus croustillantes, prolonger le temps de cuisson de 1 à 2 minutes.

Remarque: Éviter d'ouvrir le gaufrier pendant la cuisson. L'ouverture du gaufrier à cette étape pourrait faire coller la gaufre ou nuire à sa cuisson.

12. Une fois la cuisson terminée, retourner le gaufrier, déverrouiller la poignée, puis retirer la première gaufre. Si vous faites cuire deux gaufres : verrouiller la poignée, retourner le gaufrier, déverrouiller la poignée, ouvrir, puis retirer la deuxième gaufre.

Remarque: Ne retirer les gaufres qu'avec des ustensiles antiadhésifs résistants à la chaleur. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

13. Lorsque vous avez terminé, débrancher le gaufrier et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

CONSEILS UTILES

- Les gaufres entièrement cuites se conservent bien au congélateur. Une fois qu'elles sont refroidies à la température ambiante, les envelopper individuellement dans une pellicule plastique ou les placer dans un sac de congélation, puis fermer hermétiquement. Elles peuvent être conservées congelées pendant plusieurs mois.
- Les préparations pour crêpes emballées, y compris la variété de blé entier, font de délicieuses gaufres. Suivre les instructions sur l'emballage pour obtenir des gaufres

- Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer les plaques à gaufres antiadhésives. Les laisser simplement refroidir, puis enlever les miettes qui pourraient rester dans les moules au moyen d'une brosse. Les cotons-tiges sont pratiques pour le nettoyage entre les rebords
- Pour obtenir des gaufres plus légères, séparer les œufs et battre les blancs en pics mous, puis les ajouter à la pâte juste avant de cuire les gaufres.
- Les gaufres peuvent être gardées au chaud en les plaçant sur une grille ou une plaque à pâtisserie dans un four préchauffé réglé à 150 °C (300 °F) pendant au plus 10 minutes.
- Ne jamais empiler des gaufres cuites. Cela les ramollit.
- Pour réchauffer des gaufres, utiliser une grille-pain four préchauffé réglé à 180 °C (350 °F) pendant environ 5 minutes.
- Vous utilisez un mélange à gaufre? Ajoutez un peu de fantaisie! Juste avant la cuisson, ajouter:

Une banane en purée

Des noix de Grenoble hachées, des noix de macadamia,
des amandes grillées ou des pacanes

Des fruits coupés en dés, comme des pommes, des pêches,
des prunes ou des baies

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En confier la réparation à un technicien qualifié

NETTOYAGE

Important: Avant de nettoyer une pièce, s'assurer que le gaufrier est éteint, débranché et refroidi.

1. Essuyer les surfaces de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide.
2. Pour retirer les aliments collés sur les surfaces de cuisson, utiliser une brosse en plastique ou un tampon à récurer en nylon. Veiller à nettoyer les poignées après chaque utilisation. Ne pas utiliser de laine d'acier ou d'autres produits nettoyants abrasifs sur les surfaces de cuisson, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
3. Nettoyer les surfaces externes en les essuyant à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide ou savonneux. Essuyer complètement à l'aide d'un linge doux. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou caustiques.

RANGEMENT

S'assurer que l'appareil est complètement sec. Ne jamais serrer le cordon fermement autour de l'appareil; l'enrouler lâchement

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le gaufrier ne se met pas en marche.	Le gaufrier n'est pas branché.	S'assurer que le gaufrier est branché dans une prise de courant qui fonctionne.
Les gaufres cuites sont fines ou de cuisson inégale.	Le gaufrier n'a pas été retourné pendant la cuisson.	Retourner le gaufrier dix secondes après le début de la cuisson.
Les gaufres sont trop pâles.	Les gaufres ne sont peut-être pas complètement cuites.	Le temps de cuisson des gaufres varie en fonction des ingrédients, de la température et de la quantité de pâte. Faire cuire plus longtemps au besoin.
Les gaufres sont trop foncées.	Les gaufres ont peut-être cuit trop longtemps.	Les pâtes contenant beaucoup de sucre ou de fruits peuvent avoir tendance à donner un résultat plus foncé. Faire cuire moins longtemps.
Le témoin de température (vert) s'allume et s'éteint.	Le gaufrier amorce son cycle.	Ce phénomène est normal. Le témoin de température indique que les plaques à gaufres ont atteint la température de cuisson. Ce témoin ne signifie pas que la gaufre est entièrement cuite.
Les gaufres collent.	Les plaques ne sont pas bien préparées.	Les plaques à gaufres ne sont peut-être pas pleinement préparées. Badigeonner les plaques d'huile.

Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez communiquer avec notre équipe du service à la clientèle au

1-800-465-6070.

RECETTES

Gaufres aux Framboises et aux Amandes

500 ml (2 tasses) de farine tout usage
non tamisée

125 ml (½ tasse) d'amandes grillées
finement moulues

15 ml (1 c. à table) de poudre à pâte

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

3 œufs, séparés

415 ml (1¾ tasse) de lait

30 ml (2 c. à table) d'huile végétale

5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange râpé

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de citron

45 ml (3 c. à table) de sucre

1 chopine (500 ml) de framboises

Sucre à glacer

Sirop d'érable



Verser la farine, les amandes, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol. Dans un second bol, battre les jaunes d'œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène; ajouter le lait, l'huile végétale, le zeste d'orange et l'extrait de citron. Verser sur le mélange de farine, puis remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Réserver. Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, ajouter progressivement le sucre et continuer de battre jusqu'à la formation de pics fermes. Ajouter graduellement à la pâte.

Verser environ 180 ml (¾ tasse) de pâte au centre de la plaque à gaufres préchauffée. Fermer le gaufrier; verrouiller la poignée.

Attendre 10 secondes, puis retourner le gaufrier à l'aide de la poignée froide au toucher.

Si vous préparez une seconde gaufre, déverrouiller la poignée, puis ouvrir le deuxième ensemble de plaques. Verser environ 180 ml (¾ tasse) de pâte au centre de la plaque à gaufres inférieure. Attendre 10 secondes, puis retourner le gaufrier à l'aide de la poignée froide au toucher.

Cuire pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la vapeur se dissipe.

Remarque: Ne pas ouvrir le gaufrier avant que la vapeur se dissipe. Si la gaufre n'est pas complètement cuite, elle peut se fendre en deux et être difficile à retirer.

Retirer chaque gaufre à l'aide d'une spatule non métallique.

Servir les gaufres garnies de framboises et saupoudrées de sucre à glacer.

Fermer le gaufrier, puis attendre que le témoin de température s'allume.

Recommencer avec le reste de la pâte.

Remarque: Les gaufres cuites peuvent être placées sur une grille ou une plaque à pâtisserie dans un four préchauffé réglé à 150 °C (300 °F) pendant au plus 10 minutes.

Servir avec du sirop d'érable

Donne 6 gaufres.

Gaufres au Bacon et à L'orange

500 ml (2 tasses) de préparation pour
crêpes et petits pains au babeurre
4 tranches de bacon cuit, émietté
1 tasse (250 ml) de lait
80 ml (1/3 tasse) de jus d'orange frais

1 œuf
30 ml (2 c. à table) de graisse de bacon
ou d'huile végétale
5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange râpé
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille



Verser tous les ingrédients dans un grand bol; remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser environ 180 ml (3/4 tasse) de pâte au centre de la plaque à gaufres préchauffée, puis fermer le gaufrier. Verrouiller la poignée.

Attendre 10 secondes, puis retourner le gaufrier à l'aide de la poignée froide au toucher.

Si vous préparez une seconde gaufre, déverrouiller la poignée, puis ouvrir le deuxième ensemble de plaques. Verser environ 180 ml (3/4 tasse) de pâte au centre de la plaque à gaufres inférieure. Attendre 10 secondes, puis retourner le gaufrier à l'aide de la poignée froide au toucher.

Cuire pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la vapeur se dissipe.

Remarque: Ne pas ouvrir le gaufrier avant que la vapeur se dissipe. Si la gaufre n'est pas complètement cuite, elle peut se fendre en deux et être difficile à retirer.

Retirer chaque gaufre à l'aide d'une spatule non métallique.

Remarque: Les gaufres cuites peuvent être placées sur une grille ou une plaque à pâtisserie dans un four préchauffé réglé à 150 °C (300 °F) pendant au plus 10 minutes.

Servir avec du sirop d'érable

Donne 6 gaufres.

Gaufres au Pain doré

3 œufs, légèrement battus

125 ml (½ tasse) de lait

30 ml (2 c. à table) de beurre fondu

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

2,5 ml (½ c. à thé) de cannelle moulue

5 tranches de pain tranchées épais

Tranches de bananes

Sirop d'érable



Verser les 5 premiers ingrédients dans un plat de cuisson peu profond, puis fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Au besoin, découper le pain pour qu'il entre dans le gaufrier. Tremper 1 tranche de pain dans le mélange à œufs, puis la retourner pour bien enrober les deux côtés

Placer le pain au centre de la plaque à gaufres préchauffée, puis fermer le gaufrier.

Attendre 10 secondes; puis, à l'aide de la poignée froide au toucher, retourner le gaufrier

Si vous préparez une seconde gaufre, déverrouiller la poignée, puis ouvrir le deuxième ensemble de plaques. Placer une deuxième tranche de pain enrobée dans le deuxième ensemble de plaques. Attendre 10 secondes; puis, à l'aide de la poignée froide au toucher, retourner le gaufrier.

Cuire pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les gaufres soient brun doré.

Remarque: Ne pas ouvrir le gaufrier avant que la vapeur se dissipe. Si la gaufre n'est pas complètement cuite, elle peut se fendre en deux et être difficile à retirer.

Retirer chaque gaufre à l'aide d'une spatule non métallique.

Remarque: Les gaufres au pain doré cuites peuvent être placées sur une grille ou une plaque à pâtisserie dans un four préchauffé réglé à 150 °C (300 °F) pendant au plus 10 minutes.

Servir les gaufres garnies de tranches de banane et de sirop d'érable.

Donne 5 gaufres au pain doré

BESOIN D'AIDE?

Pour faire entretenir ou réparer l'appareil, ou pour toute question concernant l'appareil, veuillez composer le numéro 1 800 pertinent qui figure dans la présente section **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. Il est également possible de consulter le site Web indiqué sur la page couverture du présent guide.

Garantie limitée de deux ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Que couvre ma garantie?

• Votre garantie couvre tout défaut de matériaux et de fabrication; toutefois, la responsabilité de Spectrum Brands, Inc. ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

Quelle est la durée de la garantie?

• Deux années à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

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/blackanddecker, ou composer sans frais le **1-800 465-6070** 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 autres accessoires 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 où il habite.

La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits

Date Code / Le code de date :

120V - 60Hz 1200W

At the end of this product's life,
you can mail it to Spectrum Brands at
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532
marked "Product Takeback: Please Recycle!"

À la fin de la durée utile de ce produit,
vous pouvez le poster à Spectrum Brands au
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532
en indiquant sur la boîte
« Product Takeback: Please Recycle! »



BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER® logos are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license by Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product.
All rights reserved.

BLACK+DECKER® et les logos BLACK+DECKER® sont des marques de commerce de Black & Decker Corporation, utilisées sous licence par Spectrum Brands, Inc. pour la fabrication et la vente de ce produit.
Tous droits réservés.

All other marks are trademarks of Spectrum Brands, Inc.

Made in China.

Fabriqué en Chine.

© 2022 Spectrum Brands Inc, All rights reserved/ Tous droits réservés.
Spectrum Brands Inc., Middleton, WI 53562

T22-5001564-B
E/F 11/2021

BLACK+DECKER[®]

www.BlackAndDeckerHome.com

