

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



Black & Decker WMB500 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
WMB500](#)



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

----- Manual continues below part list -----

Available Replacement Parts for Black & Decker WMB500

[WMB500-01](#)

HINGE CAP



SAVE THIS USE AND CARE BOOK

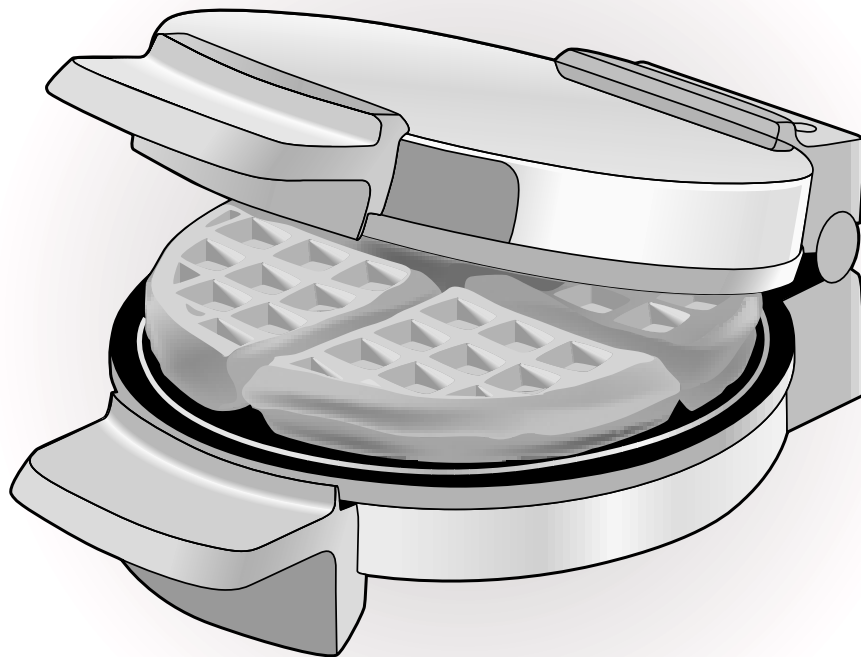
LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

Belgian Waffle Maker (English)

Waflera estilo belga (Español)

Gaufrier à la belge (Français)



Household Products Limited de
México S. de R.L. de C.V.
650W 120V~ 60Hz

U.S.A./CANADA 1-800-231-9786
MEXICO 1-800-714-2503

<http://www.householdproductsinc.com>

SÉRIE WMB500 SERIES

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information toll free: 1-800-231-9786.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Household Products garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparaciones por talleres no autorizadas por Black & Decker. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Household Products garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé, port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker.

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. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au 1 (800) 231-9786.

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad está equipada con un tornillo de seguridad para prevenir que se le remueva la cubierta exterior. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, **no trate de remover la cubierta inferior**. La unidad no contiene partes reparables por dentro. Cualquier reparación debe de ser llevada a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

VIS INDESSERRABLE

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

NE

Servi
Hous
yellow
If ma
prev
give

¿NE

Si ne
Pued
telef
Si en
mate
centr
telef

BES

Conf
ateli
«App
Lors
dans
magn
et ne

* // E
*Ma
*Ma

NEED HELP?

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances-Small."

If mailing or shipping your unit, pack it carefully in any sturdy carton with enough material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

¿NECESITA AYUDA?

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker. Puede encontrar un centro cercano a Ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, "Reparación de enseres menores".

Si envía por correo la unidad, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y su número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

BESOIN D'AIDE?

Confier l'entretien de l'appareil, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou à un atelier d'entretien autorisé. L'adresse du centre de service de la région se trouve à la rubrique «Appareils électroménagers - Petits - Réparations» des Pages Jaunes.

Lorsqu'on doit expédier l'appareil par la poste ou par messagerie, l'emballer soigneusement dans un emballage robuste avec suffisamment de matériau d'emballage afin d'éviter les dommages. Inclure une note décrivant le problème à l'attention du personnel du centre de service et ne pas oublier d'indiquer l'adresse de retour. Il est également conseillé d'assurer le colis.

*  **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.**

Listed by Underwriters Laboratories Inc.

NOM Approved

Product made in People's Republic of China

Copyright © 1999 Household Products, Inc.

Pub. No. 175011-00-RV01

Printed in People's Republic of China

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.

Aprobado por NOM

Producto hecho en la República Popular China

IMPORTADOR-Household Products Limited de México

S. de R.L. de C.V. Acceso III No. 26 Fracc.

Industrial B. Juarez C.P. 76120, Querétaro, QRO.

Teléfono: (42) 11-7800

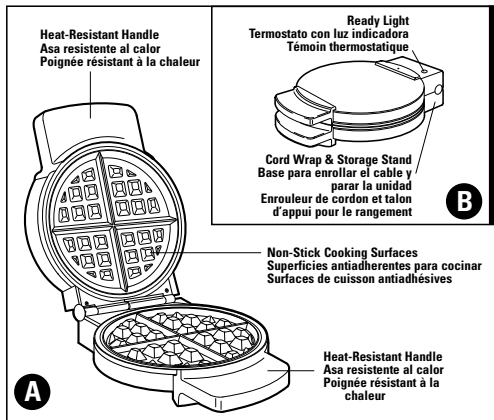
Impreso en la República Popular China

Certifié par l'organisme Underwriters Laboratories, Inc.

Approuvé par l'organisme NOM

Fabriqué en République populaire de Chine

Household
México
650



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug-one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

GROUNDING PLUG (Canada only)

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three prong outlet. **Do not attempt to defeat this safety feature.** Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

How To Use-English

BEFORE FIRST USE

- Open the unit by lifting the Handle (A). **IMPORTANT:** Condition the non-stick cooking surfaces with a light coating of cooking oil before first use. Do not use non-stick cooking spray. Brush the oil onto the cooking surfaces or wipe on with a paper towel. Be sure to coat the cooking surfaces. Wipe off excess oil with paper towels. The first waffle will absorb any excess oil and may have a greasy, blotchy appearance. Discard it. Subsequent waffles will be much better.
- After conditioning, allow to cool. Clean the cooking surfaces thoroughly by wiping with a damp sponge or cloth. **DO NOT IMMERSER** the unit and do not run water directly onto the cooking surfaces. Dry the surface with a cloth or paper towel.

BAKING WAFFLES

- Before pre-heating for first use, condition both the upper and lower cooking surfaces (See "IMPORTANT" under "Before First Use").
- Close the lid and plug the cord into a standard electrical outlet. The Ready Light (B) will come on to indicate the unit is heating. Use the pre-heat time to prepare your batter. When the Ready Light goes out (after about 5 minutes), the unit is ready.
- Open the unit and pour about 2/3 cup(160 ml) of batter onto the lower cooking surface. Don't pour too much as excess batter will seep out over the edges. Spread the batter toward the edges using a rubber spatula for even waffles.
- Close the top, but don't force it shut. The hinge is designed to be loose to allow the waffle to rise evenly and for steam to escape. Keep hands away from the unit as steam may escape when baking. The Ready Light will come on. Cooking time is 4-5 minutes depending on the type of batter/ingredients. You may notice moisture on the sides or near the handle. This is normal. Avoid opening the unit during baking as this may cause the waffle to stick or bake poorly.
- The Ready Light will go out when the waffle is done. You may cook it longer for a crispier waffle. Open the top and carefully remove the waffle using a fork. Be careful not to scratch the non-stick finish. Should sticking occur, lightly re-oil the cooking surfaces. Because this waffle maker semi-cuts the waffle into 4 sections, you may want to have a plate nearby when removing the waffle in case it separates into parts. Keep the lid closed between cooking batches of waffles to preserve heat.
- When all waffles are baked, unplug the cord, open the unit, and allow it to cool before cleaning. Wrap the cord around the cord wrap (See B) and stand the unit up on a shelf, counter, or in a cabinet.

HELPFUL HINTS

- Waffle batter can be added any time the Ready Light is out. It is not necessary to pour the batter immediately after the light goes out.
- Baked waffles freeze well. Cool the waffles, place paper towels between them, wrap waffles in plastic wrap or freezer bags, and freeze.
- Packaged pancake mix or baking mix work well with this product.

CARE AND CLEANING

NOTE: No maintenance or service to this appliance is required other than the cleaning procedure described in this manual.

- Be sure the unit is unplugged and completely COOL before cleaning. Wipe the cooking surfaces with a damp sponge or cloth. **DO NOT IMMERSER THE UNIT** nor run water directly onto the cooking surface.
- Do not use steel wool 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.
- 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 that may scratch or mar the exterior surfaces. Never spray or apply cleaners directly to the waffle maker; instead, apply the cleaner to a cloth and rub on.

CRISP & GOLDEN WAFFLES

1 egg
2 cups (480 ml) all-purpose flour
1/4 cup (60 ml) vegetable oil
1-1/2 cups (360 ml) milk

3 tablespoons (45 ml) sugar
3 teaspoons (15 ml) baking powder
1/4 teaspoon (1.25 ml) salt
1 teaspoon (5 ml) vanilla

In medium bowl, beat egg until frothy. Add remaining ingredients; mix until smooth. Add 2/3 cup(160 ml) batter to pre-heated Waffle Maker and spread evenly with rubber spatula. Close unit and bake until light goes out. Carefully remove waffle (lightly re-oil if sticking occurs.) Repeat with remaining batter.

Yield: 4 waffles

Topings

- Sliced Fruits/Berries
- Syrup/Honey
- Whipped Toppings
- Ice Cream
- Jelly/Jam/Marmalade
- Powdered Sugar
- Fruit Yogurt

WAFLES CRUJIENTES Y DORADOS

1 huevo
2 tazas (480 ml) de harina para todo propósito
1/4 taza (60 ml) de aceite vegetal
1-1/2 taza (360 ml) de leche

2-3 cdas. (45 ml) de azúcar
3 cdts. (15 ml) de polvo de hornear
1/4 cda. (1.25 ml) de sal
1 cda. (5 ml) de vainilla

Caliente la unidad de antemano y por mientras, mezcla en un tazón mediano el huevo hasta que espese. Agregue los demás ingredientes y bátalos hasta quedar cremosos. Vierta 2/3 de taza(160 ml) de la mezcla sobre la superficie inferior de la waflera y distribuya la mezcla por parejo con una espátula de goma. Cierre la tapa y cocine hasta que se apague la luz. Retire los waffles con cuidado y aceite el interior ligeramente para que no se pegue la siguiente tanda.

Rinde para cuatro waffles

Coronamientos

- Fruta rebanada/ fresas, moras
- Almibar/miel
- Coronamientos de crema batida
- Helado
- Jalea/mermelada
- Azúcar en polvo
- Yogur de fruta

GAUFRES DORÉES ET CROUSTILLANTES

1 oeuf
480 ml (2 cups) de farine tout usage
60 ml (1/4 cup) d'huile végétale
360 ml (1-1/2 cups) de lait

45 ml (3 tablespoons) de sucre
15 ml (3 teaspoons) de levure chimique
1.25 ml (1/4 teaspoon) de sel
5 ml (1 teaspoon) de vanille

Dans un bol moyen, battre l'oeuf jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter le reste des ingrédients; mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser 160 ml (2/3 cup) de mélange dans le gaufrier réchauffé et le répandre uniformément à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Abaisser le couvercle et laisser cuire jusqu'à ce que le témoin s'éteigne. Retirer soigneusement la gaufre (enduire de nouveau une mince pellicule d'huile si la gaufre colle). Répéter ces directives pour le reste du mélange.

Rendement: 4 gaufres.

Garnitures

- Fruits tranchés ou petits fruits
- Sirup ou miel
- Garnitures fouettées
- Crème glacée
- Gelée, confiture ou marmelade
- Sucre à glacer
- Yogourt aux fruits

ENCHUFE POLARIZADO

Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado que tiene un contacto más ancho que el otro. Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se ajusta al tomacorriente, inviértalo. Si aún así no se acomoda, busque la ayuda de un electricista. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

ENCHUFE DE TIERRA (solamente para Canadá)

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. **No trate de alterar esta medida de seguridad.** La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en el riesgo de un choque eléctrico. Si tiene alguna duda consulte con un electricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

Como usar-Español

ANTES DE USAR LA WAFLERA POR PRIMERA VEZ

- Abra la unidad alzando el mango (A). **IMPORTANTE:** Antes de usar la waflera por primera vez, cure las superficies antiadherentes con una fina capa de aceite de cocina. No use aceites rociadores. Pase el aceite con una brocha o con una toalla de cocina. El primer waffle tiende a absorber el aceite y resulta grasoso. Despégelo. Las tandas a seguir resultarán mejores.
- Después de curar la waflera con aceite, permita que se enfríe. Limpie minuciosamente el interior con una esponja o con un paño húmedo. **NO SUMERJA** la unidad ni permita que corra agua directamente sobre las superficies para cocinar. Seque el interior con un paño o con una toalla de papel.

PREPARACION DE LOS WAFLES

- Antes de calentar la waflera por primera vez, cure ambas superficies para cocinar (Consulte la nota "IMPORTANTE" de la sección anterior).
- Cierre la tapa y enchufe la unidad a una toma de corriente standard. Aparecerá la luz indicadora (B) para indicar que la waflera se está calentando. Mientras la unidad se calienta, prepare la mezcla de los waffles. Cuando se apaga la luz (después de 5 minutos), la unidad está lista.
- Abra la waflera y vierta 2/3 de taza(160 ml) de la mezcla sobre la superficie inferior. No vierta más mezcla de la cuenta para que no rebalse sobre los costados. Distribuya la mezcla por parejo con una espátula de goma.
- Cierre la tapa, pero no a la fuerza. El cierre se ha diseñado para quedar holgado, permitiendo así que crezcan los waffles por parejo y que escape el vapor. Mantenga las manos alejadas de la unidad mientras cocina ya que puede emitir vapor. La luz indicadora se iluminará. El tiempo de cocción es de 4-5 minutos conforme al tipo de mezcla y los ingredientes que se usen. Si nota humedad en los costados o cerca del mango, no tenga cuidado que eso es normal. Evite abrir la unidad mientras se preparan los waffles para que no se peguen ni resulten mal cocidos.
- La luz indicadora se apagará una vez listo el waffle. Se puede cocinar más tiempo si desea un waffle más tostado. Abra la tapa y retire el waffle con un tenedor. Tenga cuidado de no rayar la superficie antiadherente. Ya que esta waflera corta parcialmente el waffle en 4 secciones, tenga a la mano un plato en el caso de que el waffle se separe. Mantenga la waflera cerrada entre tandas para que retenga el calor.
- Una vez preparados todos los waffles, desconecte el cable y abra la unidad para que se enfríe antes de limpiarla. Enrolle el cable (Consulte B) y coloque la unidad verticalmente en un estante, sobre el mostrador, o dentro de un gabinete.

CONSEJOS PRACTICOS

- La mezcla de los waffles puede verse siempre y cuando la luz indicadora esté apagada. No es necesario agregar la mezcla inmediatamente después de haberse apagado la luz.
- Los waffles ya preparados se congelan bien. Permita que se enfríen, coloque papel toalla entre uno y otro y guárdelos en bolsas plásticas diseñadas para el congelador.
- Las mezclas de paquete para panqueques o para waffles resultan bien con esta unidad.

CUIDADO Y LIMPIEZA

NOTA: Esta unidad no requiere de ningún mantenimiento ni servicio aparte del cuidado que se recomienda a continuación.

- Asegúrese de que la unidad esté desconectada y de que se haya ENFRIADO totalmente antes de limpiarla. Limpie las superficies para cocinar con un paño o con una esponja húmeda. **NO SUMERJA LA UNIDAD** ni permita que corra agua directamente sobre las superficies para cocinar.
- Para no dañar el acabado antiadherente de las superficies para cocinar no use almohadillas de fibras metálicas ni de textura abrasiva. Para retirar los residuos pegados, use un cepillo de cerdas plásticas o una almohadilla de nailon. Asegúrese de limpiar siempre las áreas depegadas de cada uso.
- Limpie el exterior de la waflera con un paño o una esponja humedecida con agua enjabonada. No use limpiadores abrasivos que puedan rayar o manchar las superficies exteriores. Seque bien con un paño suave. Nunca rocíe ni aplique los limpiadores directamente a la waflera; aplíquelos a un paño y frotelo.

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. 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 neutraliser ce dispositif de sécurité.

FICHE MISE À LA TERRE (au Canada 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.

Utilisation-Français

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Ouvrir l'appareil en soulevant la poignée (A). **IMPORTANT :** Enduire les surfaces de cuisson antiadhésives d'une mince pellicule d'huile de cuisson avant la première utilisation. Ne pas utiliser d'enduit de cuisson antiadhésif. Enduire les surfaces de cuisson d'huile à l'aide d'une brosse ou d'un essieu-tout. Bien recouvrir les surfaces de cuisson. Essuyer le surplus avec des essuie-tout. La première gaufre absorbe le surplus d'huile et elle peut être légèrement grasseuse et marbrée. La jeter. Les autres gaufres seront beaucoup mieux.
- Après le traitement, laisser refroidir l'appareil. Bien nettoyer les surfaces de cuisson en les essuyant avec un chiffon ou une éponge humide. **NE PAS IMMÉRGER** l'appareil et ne pas verser d'eau sur les surfaces de cuisson. Essuyer les surfaces avec un chiffon ou un essuie-tout.

CUISSON DES GAUFRES

- Avant de réchauffer l'appareil en vue de la première utilisation, traiter les deux surfaces de cuisson (voir le point « IMPORTANT » de la rubrique « Avant la première utilisation »).
- Refermer le couvercle et brancher l'appareil dans une prise standard. Le témoin (B) s'allume pour indiquer que l'appareil réchauffe. Préparer le mélange à gaufres pendant le réchauffement de l'appareil. Lorsque le témoin s'éteint (au bout d'environ 5 minutes), l'appareil est prêt.
- Ouvrir l'appareil et verser environ 160 ml (2/3 cup) de mélange sur la surface inférieure de cuisson. Éviter de trop verser de mélange afin qu'il ne déborde pas de l'appareil. Étendre le mélange vers le rebord de l'appareil à l'aide d'une spatule en caoutchouc pour obtenir une gaufre uniforme.
- Refermer le couvercle sans le forcer. La charnière est conçue pour être lâche afin de permettre à la gaufre de gonfler uniformément et pour laisser la vapeur s'échapper. Éloigner les mains de l'appareil pendant la cuisson car de la vapeur peut s'en échapper. Le témoin s'allume. La cuisson prend de 4 à 5 minutes environ selon le type de mélange et les ingrédients. Il peut se former de l'humidité sur les parois de l'appareil ou sur la poignée; il s'agit d'une situation normale. Éviter d'ouvrir l'appareil pendant la cuisson car la gaufre risque de coller ou de mal cuire.
- Le témoin s'éteint lorsque la gaufre est cuite. On la fait cuire plus longtemps lorsqu'on veut une gaufre croustillante. Ouvrir le couvercle et retirer délicatement la gaufre à l'aide d'une fourchette. Prendre soin de ne pas égratigner le fini antiadhésif. En cas d'adhésion des gaufres, enduire de nouveau une mince pellicule d'huile. Puisque l'appareil découpe en partie les gaufres en quatre sections, il est préférable d'avoir une assiette près de l'appareil lorsqu'on retire la gaufre au cas où une section s'en détache. Refermer l'appareil entre la cuisson de gaufres afin d'en préserver la chaleur.
- Lorsque la cuisson des gaufres est terminée, débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer. Enrouler le cordon autour du socle (B) et ranger l'appareil à la verticale sur une tablette, sur le comptoir ou dans une armoire.

CONSEILS PRATIQUES

- On peut verser du mélange dans le gaufrier lorsque le témoin est éteint. Il n'est pas nécessaire de verser le mélange dès que le témoin s'éteint.
- Les gaufres cuites se congelent bien. Laisser refroidir les gaufres. Placer un essuie-tout entre chaque gaufre, bien les envelopper dans du plastique ou des sacs à congeler, et les congeler.
- Les mélanges à crêpes ou à gâteaux se cuisinent bien dans l'appareil.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NOTE: L'appareil ne nécessite aucun entretien sauf les directives relatives au nettoyage du présent guide.

- S'assurer que l'appareil est débranché et complètement REFROIDI avant de le nettoyer. Essuyer les surfaces de cuisson à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. **NE JAMAIS IMMÉRGER L'APPAREIL,** ni faire couler de l'eau directement sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer en laine d'acier ni de produits abrasifs sur les surfaces de cuisson car ces produits peuvent endommager le revêtement antiadhésif. Pour enlever des aliments qui ont adhéré à l'appareil pendant la cuisson, utiliser une brosse en plastique à poils de nylon, un tampon en nylon. Bien nettoyer les poignées après chaque utilisation.
- Essuyer les surfaces extérieures avec une éponge ou un chiffon humide ou savonneux. Bien assécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits nettoyants forts ni abrasifs au risque d'égratigner les surfaces extérieures. Ne jamais vaporiser ni enduire de produits nettoyants directement sur l'appareil. Il faut plutôt imbibber le chiffon de produit nettoyant, puis nettoyer l'appareil.