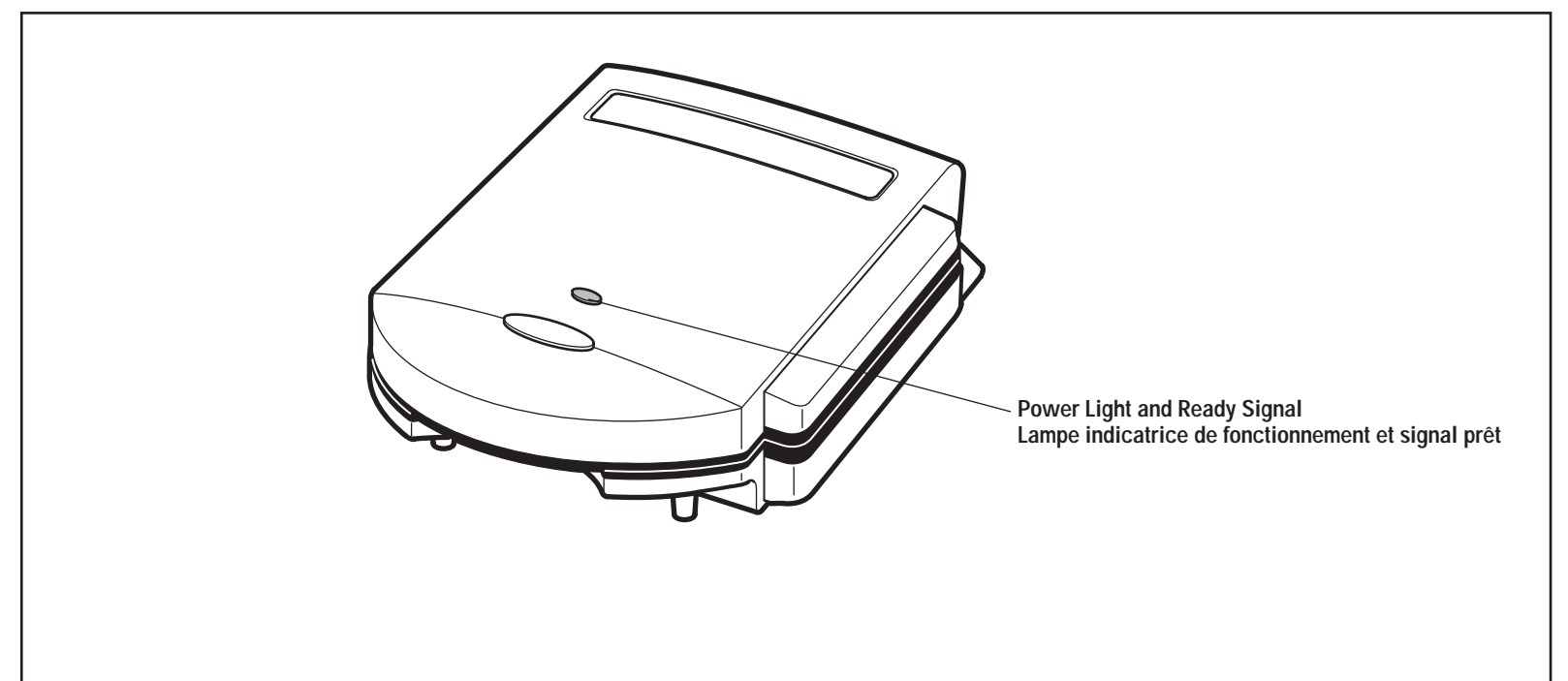
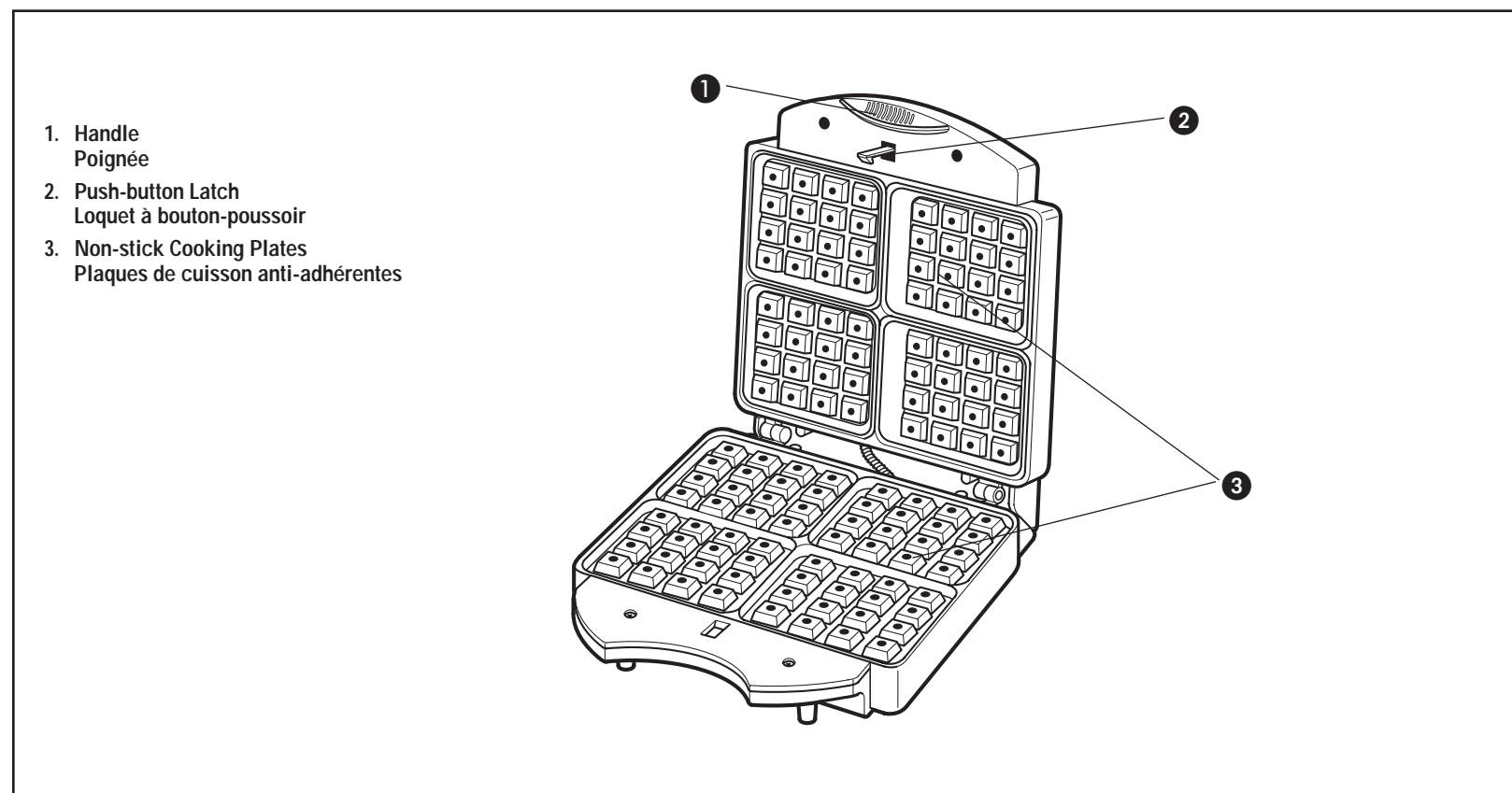


OPERATING INSTRUCTIONS/MODE D'OPÉRATION

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS/LE PRODUIT NE PEUT PAS ÊTRE EXACTEMENT TEL QU'ILLUSTRÉ



HOW TO USE

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other type of outlet.

BEFORE INITIAL USE

After unpacking waffle maker, depress push-button latch to open cover. Wipe the top and bottom grids with a damp cloth and towel dry. Brush or wipe the grids with a small amount of vegetable oil or non-stick cooking spray.

HOW TO USE WAFFLE MAKER

1. Insert plug firmly into wall outlet. The power indicator light will turn on.
2. Lightly glaze both cooking plates with a small amount of vegetable oil or a non-stick spray, and close the casing to allow the waffle maker to heat up (only necessary before first use).
3. Begin baking: After 4-6 minutes the power indicator light will turn off, indicating that the waffle maker is ready for use. Lift the casing and spread batter over the bottom cooking plates, enough to cover surface completely. CAUTION: Cooking plates and surface on sides of unit are hot; handle with care.
4. Close the casing to ensure that the batter is spread evenly. After a short while, the light will go on to indicate waffles are at the proper baking temperature. Normal cooking time will be 3-6 minutes for each waffle. When the light turns off again, it indicates that waffles are ready.
5. Remove the waffle from the grids with a plastic (non-metallic) utensil.
6. Unplug the power supply cord after cooking and allow the waffle maker to cool down.

Bake waffle favorites quickly and easily. Follow personal recipes, or see below for additional recipes.

WAFFLE RECIPES

TRADITIONAL WAFFLES

3 eggs
250ml milk
125ml melted butter or margarine
500ml flour
2ml salt
15ml baking powder
10ml sugar

Beat whole eggs in a bowl until thick. Beat milk and melted butter into eggs. In a separate bowl, combine remaining ingredients. Sift into egg mixture and mix well. Bake as directed.

LIGHTER, CRISPER WAFFLES

425ml all-purpose flour
15ml baking powder
2ml salt
2 egg yolks
425ml milk
125ml cooking oil, melted shortening or butter
2 egg whites

In a separate mixing bowl, stir together flour, baking powder and 2ml salt. In a small bowl, beat egg yolks with a fork. Beat in milk and cooking oil. Add to flour mixture. In a small mixing bowl beat egg whites until stiff.

Gently fold beaten egg whites into flour-milk mixture. Do not overmix. Bake as directed.

VARIATION: CINNAMON-APPLE

Add 1 apple, peeled and shredded, 5ml of vanilla, 2ml cinnamon to the batter.

CHOCOLATE WAFFLES

2 eggs-lightly beaten
30ml sugar
175ml milk
5ml vanilla
125ml chocolate syrup
60ml melted butter or shortening
375ml sifted flour
15ml baking powder
2ml salt

Combine eggs, sugar, milk and vanilla. In a separate bowl, blend chocolate syrup with butter. Let cool, stir into egg mixture. Combine all dry ingredients (flour, baking powder and salt). Add egg and chocolate batters to dry ingredients, and stir until smooth. Bake as directed.

CARE AND CLEANING

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing is needed.

TO CLEAN: Always unplug the waffle maker from the power source and wait until it cools down before cleaning. There is no need to take waffle maker apart for cleaning. Dry with a paper towel to absorb excess oils. Brush crumbs from the grooves, and wipe with a damp cloth and mild soap. Never immerse in water. Avoid using scratching or sharp utensils, as they will scratch the non-stick surface. Do not use cleansers or oven cleaners on the cooking plates. To clean handles and other parts, use a damp cloth with mild soap and towel dry.

TO STORE: Unplug waffle maker and store in its box or in a dry place. Store the cord loosely coiled; **never wrap it tightly around the unit.** Do not put any stress on cord where it enters the appliance as it may cause the cord to fray and possibly break.

COMMENT UTILISER

Cet appareil est pour UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT. Il peut être branché dans toute prise de courant CA (courant domestique ordinaire). Ne l'utilisez pas avec d'autre genre de prise de courant.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Après avoir retirée l'appareil de son emballage enfoncez le loquet à bouton-poussoir pour soulever le couvercle. Essuyer les grilles supérieures et inférieures avec un chiffon humide. Sécher complètement. Enduire la surface d'une petite quantité d'huile végétale ou vaporiser un produit culinaire antiadhésif.

MARCHE À SUIVRE DU GAUFRIER

1. Insérer fermement la fiche dans la prise murale. La lampe indicatrice de fonctionnement s'allume.
2. Enduire légèrement les grilles d'huile végétale ou vaporiser un produit antiadhésif. Refermer le couvercle pour préchauffer le gaufrier. (Cette directive ne s'applique que pour les premières gaufres.)
3. La cuisson peut alors débuter. Après 4 à 6 minutes, la lampe indicatrice de fonctionnement s'éteint pour indiquer que le gaufrier est prêt à être utilisé. Soulever le couvercle et déposer de pâte sur les grilles inférieures, une quantité suffisante pour couvrir entièrement la surface. ATTENTION: Les plaques de cuisson et les côtés de l'appareil sont chauds; manipulez-les avec soin.
4. Fermez le couvercle pour assurer que la pâte est étendue uniformément. Après quelques secondes, la lampe s'illuminera indiquant que les gaufres sont à la température appropriée pour la cuisson. Le temps de cuisson normal sera de 3-6 minutes par gaufre. Les gaufres sont prêtes, lorsque la lampe s'éteint de nouveau.
5. Retirer les gaufres à l'aide d'un ustensile en plastique (non métallique).
6. Après la cuisson, débrancher l'appareil et laisser refroidir. Grâce au gaufrier, il est maintenant possible de préparer les gaufres préférées rapidement et facilement. On peut utiliser ses propres recettes ou essayer celles qui sont comprises dans ce livret.

RECETTES DE GAUFRES

GAUFRES TRADITIONNELLES

3 oeufs
250 ml de lait
125 ml de margarine ou de beurre fondu
500 ml de farine
2 ml de sel
15 ml de poudre à pâte
10 ml de sucre

Battre les oeufs entiers dans un bol jusqu'à consistance épaisse. Incorporer le lait et le beurre fondu en continuant de battre. Dans un bol séparé, combiner le reste des ingrédients. Tamiser au-dessus du mélange d'oeufs et bien brasser. Cuire suivant les instructions.

GAUFRES LÉGÈRES ET CROUSTILLANTES

425 ml de farine tout usage
15 ml de poudre à pâte
2 ml de sel
2 jaunes d'oeufs
425 ml de lait
125 ml d'huile de grasse végétale ou de beurre fondu
2 blancs d'oeufs

Mettre la farine, la poudre à pâte et 2 ml de sel dans un bol; bien mélanger. Dans un petit bol, battre les jaunes d'oeufs à la fourchette. Incorporer le lait et l'huile en continuant de battre. Ajouter au mélange de farine. Dans un autre petit bol, battre les blancs d'oeufs en neige. Incorporer doucement les blancs d'oeufs battus à la pâte. Ne pas trop brasser. Cuire suivant les instructions.

VARIANTE: POMME-CANNELLE

Ajouter une pomme pelée et hachée 5 ml de vanille, 2 ml de cannelle à la pâte.

GAUFRES AU CHOCOLAT

2 oeufs légèrement battus
90 ml de sucre
175 ml de lait
5 ml de vanille
125 ml de sirop de chocolat
60 ml de grasse végétale ou de beurre fondu
375 ml de farine tamisée
15 ml de poudre à pâte
2 ml de sel

Combiner les oeufs, le sucre et le lait. Dans un bol séparé, mélanger le sirop de chocolat et le beurre. Laisser refroidir et incorporer au mélange d'oeufs en remuant. Combiner tous les ingrédients secs (farine, poudre à pâte et sel). Ajouter le mélange au chocolat aux ingrédients secs et brasser jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Cuire suivant les instructions.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne requiert pas beaucoup d'entretien. Il ne contient pas de pièces qui peuvent être réparées par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. En cas de réparation, obtenez les services d'un personnel qualifié.

POUR NETTOYER: Toujours débrancher et laisser refroidir le gaufrier avant de le nettoyer. Il n'est pas nécessaire de démonter l'appareil pour procéder à son nettoyage. Essuyer l'excès d'huile avec une serviette de papier. Retirer les miettes des cannelures et nettoyer les grilles avec un chiffon humide et un savon doux. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Éviter d'utiliser des ustensiles métalliques ou coupants qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif. Ne pas employer de produits détergers ou de nettoyeurs pour le four pour nettoyer les plaques de cuisson. Pour nettoyer les poignées et les autres pièces, utiliser un chiffon humide et un savon doux. Sécher complètement.

POUR RANGER: Débranchez le gaufrier et rangez-le dans sa boîte ou dans un endroit sec. Enroulez-le cordon lâchement: **ne l'enroulez jamais fermement autour de l'unité.** N'exercez pas de pression sur le cordon à l'endroit où il entre dans l'appareil car il pourrait s'effiloche et peut-être se briser.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, les règles de sécurité élémentaires doivent être respectées, y compris les suivantes:

- **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.**
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
- Pour prévenir les décharges électriques, ne pas plonger le fil, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants requiert une surveillance accrue. Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service. Laisser refroidir avant de le nettoyer ou de la ranger.
- Ne pas utiliser un appareil si le fil ou la fiche est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné, ou s'il a été endommagé de quelque façon. Le faire préalablement vérifier, réparer ou régler au centre de service autorisé le plus proche.
- L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereux.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le fil de la table ou du comptoir. Éviter tout contact entre le fil et les surfaces chaudes. Veiller à ce que le fil ne soit pas emmêlé.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un élément de cuisinière électrique, d'un brûleur de cuisinière à gaz, ni dans un four chaud.
- Pour nettoyer, ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs, ni de nettoyeurs pour le four.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
- Confier tout entretien autre que le nettoyage à un centre de service autorisé.
- Pour permettre une bonne circulation d'air, prévoir un espace suffisant autour de l'appareil, lorsqu'il est en marche. Il est recommandé de mettre une plaque isolante sous l'appareil où la chaleur peut devenir intense.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

WARRANTY

This product carries a warranty that it will be free from defects in material and workmanship for a period of two years from the date of purchase.

IMPORTANT: This warranty does not cover damages resulting from accident, misuse or abuse, lack of reasonable care, the affixing of any attachment not provided with the product, loss of parts, or subjecting the appliance to any but the specified voltage. (Read directions carefully.)

If a malfunction occurs, do not use the unit. Simply return the unit to the store at which it was purchased.

To ensure prompt service, please include a letter indicating specific reason for returning the unit. We will repair or replace it (at our option) at no charge to you.

SAVE THIS FOR YOUR RECORDS

Il faut mettre ce produit à la terre. S'il fonctionne mal ou s'il brise, la mise à la terre fournit un conduit à de moindre résistance, réduisant ainsi les risques de décharges électriques. Ce produit est muni d'un fil doté d'un conducteur et d'un fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise de courant appropriée, correctement posée et mise à la terre conformément à tous les codes et règlements locaux. DANGER: Un branchement incorrect du conducteur de mise à la terre de l'équipement peut entraîner des risques de décharges électriques. En cas de doute au sujet de la mise à la terre, se renseigner auprès d'un électricien ou d'un technicien qualifié. Ne pas modifier la fiche fournie avec le produit — si elle ne peut être introduite dans la prise, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise appropriée.

Un cordon d'alimentation court est fourni pour empêcher le cordon de s'emmêler et prévenir de trébucher sur un cordon trop long. Un cordon de rallonge peut être utilisé avec soin; cependant, **les spécifications électriques du cordon de rallonge doivent être au moins celles de l'appareil.** Le cordon de rallonge ne doit pas pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir d'où il pourrait être tiré par les enfants ou d'où quelqu'un pourrait trébucher sur le cordon.

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE FIL ÉLECTRIQUE

1. **Ne jamais tirer sur le fil ou sur l'appareil**
2. **Pour brancher la fiche : Attraper fermement la fiche et la guider dans la prise.**
3. **Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise.**
4. **Avant chaque usage, inspecter le fil électrique pour coupures ou marques d'usure. Si on en trouve cela indique qu'il faut réparer l'appareil et changer le fil électrique. Retourner l'appareil au « Service Department » ou à un service de réparations agréé.**
5. **Ne jamais enrouler le fil trop étroitement autour de l'appareil car cela pourrait exercer trop de pression sur le fil à l'endroit ou il entre dans l'appareil et pourrait l'effiloche et le faire casser.**

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE FIL ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE QUE DE FAÇON INTERMITTENTE OU S'IL NE FONCTIONNE PLUS DU TOUT.

GARANTIE

Ce produit est garanti contre tout défaut de matière et de fabrication pour une période de deux ans à compter de la date d'achat.

IMPORTANT: Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, mauvaise utilisation, abus ou négligence, ou à la suite de l'utilisation de pièces non fournies avec l'appareil, de la perte de pièces, ou d'une mise sous tension autre que celle qui est spécifiée. (Lire attentivement les instructions.)

Ne pas utiliser l'appareil s'il présente une anomalie de fonctionnement. Simplement le retourner au magasin où il a été acheté.

Pour assurer un service rapide, joindre à l'appareil une lettre expliquant avec précision la nature du problème. Nous réparerons ou remplacerons l'appareil (à notre gré) sans frais de votre part.

CONSERVEZ LA PRÉSENTE GARANTIE POUR VOS DOSSIERS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- To protect against electrical hazards, do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Never leave appliance unattended.
- Always unplug from outlet when not in use. Allow to cool before cleaning or storing.
- Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of any accessory attachments not recommended by appliance manufacturer may cause hazards.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, or become knotted.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or touch heated oven.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- This appliance is for household use only.
- Maintenance other than cleaning should be performed at an authorized service facility.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On the bottom, where heat may cause a problem, an insulated hot pad is recommended.
- Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product must be grounded. If it should malfunction or break down, grounding provides a path of least resistance for electric current to reduce the risk of electric shock. This product is equipped with a cord having an equipment grounding conductor and a grounding plug. The plug must be plugged into an appropriate outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances. DANGER: Improper connection of the equipment grounding conductor can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician or service personnel if in doubt as to whether the product is properly grounded. Do not modify the plug provided with the product — if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician. A short-power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care; however, **its marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance.** The extension cord should not drape over the counter or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over.

LINE CORD SAFETY TIPS

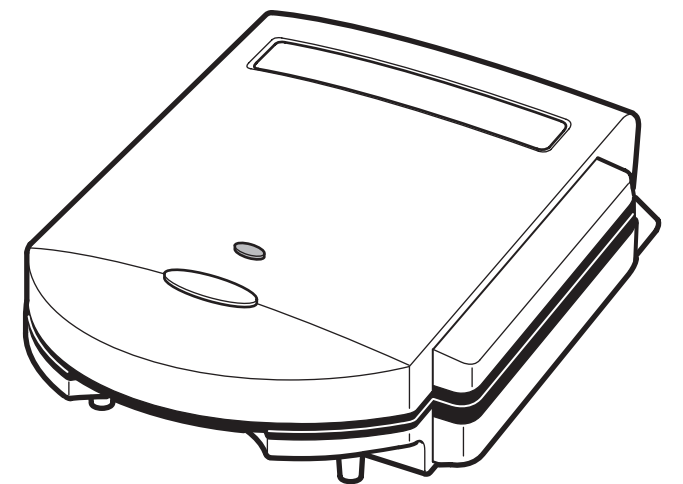
1. **Never pull or yank on the cord or the appliance.**
2. **To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.**
3. **To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.**
4. **Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.**
5. **Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.**

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

SAVE THIS USE AND CARE BOOK CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

togoTM
MC

WAFFLE MAKER GAUFRIER



DISTRIBUTED BY
THE HUDSON'S BAY COMPANY
TORONTO, ONTARIO
M5H 2Y4

DISTRIBUÉ PAR
LA COMPAGNIE DE LA BAIE D'HUDSON
TORONTO, ONTARIO
M5H 2Y4

Printed in/Imprimé à Hong Kong

2000/10-5-31E/F

TSK-277W (CAN/SPE)



HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT