

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- Do not touch hot surfaces, use the handles.
- To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children.
- To disconnect, remove plug form electrical outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
- Do not operate this or any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- 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, in a heated oven or in a microwave oven.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated hot pad is recommended.
- Do not leave unit unattended during use.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SPECIAL INSTRUCTIONS

This appliance has a grounded 3-prong electrical plug. It must be plugged only into a properly grounded 3-prong outlet. Do not modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

English-1

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, ainsi que celles qui suivent :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le gaufrier dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est toujours nécessaire lorsque le gaufrier est utilisé à proximité d'enfants.
- Pour débrancher, retirer la fiche de la prise d'alimentation électrique.
- Débranchez le gaufrier pendant les périodes de non-utilisation ou avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas ce gaufrier, ni aucun autre appareil électrique, sous tension si la fiche ou le cordon est abîmé. N'essayez pas de faire fonctionner le gaufrier s'il est défectueux, tombé à terre ou endommagé. Retournez-le à un centre de service agréé pour le faire examiner, réparer ou réajuster.
- L'utilisation d'accessoires non recommandées par le fabricant présente des risques d'incendies, d'électrocution ou de blessures.
- N'utilisez pas le gaufrier à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas le gaufrier four près d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
- Utilisez le gaufrier uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Lors du fonctionnement du gaufrier, assurez-vous que la circulation d'air est adéquate au-dessus et tout autour du gaufrier. Sur les surfaces sensibles à la chaleur, nous recommandons l'utilisation d'une plaque isolante.
- Ne laissez pas le gaufrier sans surveillance pendant son fonctionnement.

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

UTILISATION D'UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE

Un petit cordon d'alimentation est fourni afin de réduire le risque de s'enchevêtrer dans un long cordon ou de trébucher dessus. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique à condition d'agir avec prudence. Si vous utilisez une rallonge électrique, les indications électriques du cordon doivent être au minimum égales à celles de l'appareil. La rallonge électrique doit être placée de telle sorte qu'elle ne s'étale pas au-dessus d'une table ou d'un plan de travail d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou sur laquelle on pourrait trébucher involontairement.

MISE EN GARDE

Cet appareil est muni d'une fiche mise à la terre, à 3 branches. Elle ne doit être branchée que sur une prise de courant à 3 trous convenablement mise à la terre. Ne modifiez absolument pas la fiche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Français-1

WELCOME

Congratulations! You are now the owner of an OSTER® Waffle Maker.

Your new appliance will surely make crispy, hot, golden waffles in just minutes for a quick meal anytime of the day.

Prepare waffles for breakfast or brunch and pile them high with fresh fruits, whipped cream or just plain butter and warmed syrup.

Even desserts are more exciting with piping hot Brownie Waffles topped with ice cream, sauce toppings, chopped nuts and whipped cream.

Your OSTER® Waffle Maker is thermostatically controlled to help you prepare waffles to perfection. Your unit is portable so you can make waffles in your kitchen or right at the table. The non-stick grids make clean-up easy. We know that you will love your new OSTER® Waffle Maker. It's a great addition to any kitchen.

HOW TO USE YOUR OSTER® WAFFLE MAKER

PREPARING YOUR WAFFLE MAKER FOR USE

- Open unit by lifting the upper handle.
- Before using for the first time, clean cooking plates with cloth or sponge, dampened with hot, soapy water. DO NOT IMMERSE UNIT IN WATER. Rinse with dampened cloth or sponge and wipe dry.
- When using for the first time, “season” the grids by rubbing lightly with cooking oil. Should sticking occur in later usage, re-season your unit.

PREPARING WAFFLES

- Close unit and plug into outlet. Use only voltage specified on bottom of unit. The On light (Red) (🔴) will come on. The Ready to Cook light (Green) (🟢) will come on immediately when in the OFF (🔴) position. CAUTION: Touch unit only by handles during use or directly after use.
- Temperature Control Dial settings range from min for light waffles to max for dark waffles. The Ready to Cook light (Green) (🟢) will turn off while heating up.
- The unit is ready for use when the Ready to Cook light (🟢) comes on.
- Open unit and pour approximately ¾ cup waffle batter onto grids. For best results, pour batter in a circle around outer edge of waffle maker. *(See Illustration)* Close cover. It is very typical to have a small amount of batter run over grid and down unit. However, if an excessive amount of batter runs over, use less batter.
- Cover will rise slightly as waffles begin to bake. Do not open cover while steam is escaping. Most waffle recipes bake in approximately 5 minutes on the low setting, 4-½ minutes on the medium setting and 4 minutes on the high setting. Waffles are generally done when steam no longer escapes from sides and front of unit.
- When waffles are done, remove with a plastic fork or wooden tongs. NOTE: The Ready to Cook light (🟢) may cycle on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the unit at the proper cooking temperature.
- Close cover and wait for Ready to Cook light to come on before preparing another batch of waffles.

English-2

BIENVENUE

Félicitations ! Vous voilà propriétaire d'un gaufrier OSTERMD.

Votre nouvel appareil vous permet de faire des gaufres chaudes, dorées et croustillantes en seulement quelques minutes pour un repas rapide à tout moment de la journée.

Cuisinez des gaufres pour le petit déjeuner ou le déjeuner. Garnissez-les généreusement de fruits frais et de crème fouettée ou agrémentez-les avec du beurre ou du sirop chauffé.

Garnis de gaufres au chocolat et couronnées de crème glacée, de coulis de fruits, de noix hachées ou de crème fouettée, même les desserts les plus appréciés deviennent encore plus alléchants.

Votre gaufrier OSTERMD est contrôlé à l'aide d'un thermostat vous permettant de cuire les gaufres à point. L'appareil étant portable, vous pouvez donc préparer des gaufres sur le comptoir ou la table de cuisine. Le revêtement anti-adhésif des plaques facilite leur nettoyage. Nous sommes persuadés que vous apprécierez les services de votre nouveau gaufrier OSTERMD qui est bel ajout aux appareils ménagers de votre cuisine.

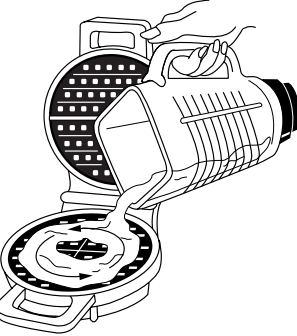
UTILISATION DU GAUFRIER OSTERMD

PRÉPARATION DU GAUFRIER À LA CUISSON DE GAUFRES

- Ouvrez l'appareil en soulevant la poignée supérieure.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un linge humecté à l'eau chaude et savonneuse. N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU. Rincez les plaques à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, puis séchez-les.
- Avant la première utilisation du gaufrier, « traitez » les plaques en les frottant légèrement avec de l'huile à friture. Si la gaufre colle, traitez les grilles à nouveau.

PRÉPARATION DES GAUFRES

- Fermez le gaufrier et raccordez-le à une prise murale. Veillez à ce que la tension corresponde à celle indiquée sur le dessous de l'appareil. Le témoin de mise sous tension (rouge) (🔴) s'allume. Le témoin prêt à fonctionner (vert) (🟢) s'allume immédiatement en position OFF (🔴).
- ATTENTION : Ne saisissez l'appareil que par ses poignées durant ou directement après la cuisson.
- La plage du sélecteur de température est comprise entre Minimum si vous préférez des gaufres légèrement dorées et Maximum si vous les préférez foncées. Le témoin prêt à fonctionner (vert) (🟢) s'éteindra lorsque sera en train de se réchauffer.
- L'appareil est prêt à utiliser dès que le Prêt à fonctionner (🟢) s'allume.



CARE AND CLEANING

- Unplug and allow unit to cool before cleaning.
- Clean waffle grids with cloth or sponge dampened with hot, soapy water. DO NOT IMMERSE UNIT IN WATER. Rinse with dampened cloth or sponge and wipe dry.
- To remove cooked-on foods, use a nylon scrub pad or non-abrasive cleanser. A steel wool pad or abrasive cleaners will damage the non-stick surface.
- Store in closed position.
- Any servicing required should be performed only by an authorized service facility.
- This appliance is for household use only.

HINTS FOR TASTY WAFFLES

- Do not over-mix waffle batter. Beating egg whites separately and folding them gently into the batter surely will create a lighter, crispier waffle.
- Completely bake waffles before removing from unit.
- Don't open the Waffle Maker while steam is escaping from sides and front of the unit.
- Why not freeze prepared waffles for those busy days ahead? Just bake the waffles as directed. Cool on a wire rack and wrap in moisture-proof paper or plastic. Quickly reheat in your toaster oven, broiler or microwave oven.

WAFFLE MAKING

Prepare your own waffles from scratch with any of the OSTER® Waffle Maker recipes listed on the following pages, or use any of your own family favorites. For those busy days, why not have a prepared mix handy for a meal in a matter of minutes?

CREATIVE WAFFLES

Let your imagination be your guide to many exciting and tasty meals with your OSTER® Waffle Maker. Here are just a few suggestions:

BREAKFAST AND BRUNCH

Top crispy waffles with:

Butter, Syrup, Honey, Molasses, Apple Butter, Pie Filling, Whipped Cream, Yogurt, Fruit Preserves, Fresh Fruit

DESSERT

Serve dessert waffles hot or cold. Prepare a richer batter such as Belgian-Style Waffles or Chocolate Brownie Waffles. Top with your favorite sweet and tasty ingredients which might include:

Sweetened Fresh Berries, Ice Cream, Powdered Sugar, Chopped Nuts, Sundae Sauces, Fruit Yogurt

English-3

- Ouvrez le gaufrier et versez environ ¾ de tasse de mélange à gaufres sur les plaques. Pour obtenir de meilleurs résultats, versez le mélange dans un cercle près du pourtour du gaufrier. *(Voir Illustration)* Fermez le couvercle. Il est tout à fait normal qu'une petite quantité du mélange s'échappe et coule le long du gaufrier. Si, pourtant, il s'agit d'une quantité excessive, versez moins de mélange.
- Le couvercle se soulèvera un petit peu à mesure que la cuisson des gaufres avance. N'ouvrez pas le couvercle tant qu'il y a de la vapeur qui s'échappe du gaufrier. La plupart des recettes ne nécessitent qu'un temps de cuisson approximatif de 5 minutes à faible température, de 4 ½ minutes à moyenne température et de 4 minutes à température élevée. Les gaufres sont prêtes lorsque vous ne voyez plus de vapeur s'échapper des côtés et de l'avant du gaufrier.
- Une fois les gaufres cuites, enlevez-les à l'aide d'une fourchette en plastique ou de pinces à saisir en bois. REMARQUE : Il se peut que le Prêt à fonctionner (🟢) s'allume et s'éteigne durant la cuisson. Cela signifie que le thermostat maintient l'appareil à la température de cuisson appropriée.
- Fermez le couvercle et attendez l'allumage du Prêt à fonctionner avant de verser un nouveau mélange de gaufres.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez le gaufrier et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un linge humecté à l'eau chaude et savonneuse. N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU. Rincez les plaques à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, puis séchez-les.
- Pour enlever des aliments qui ont adhéré à l'appareil pendant la cuisson, utilisez un tampon à récurer en nylon ou un nettoyant non abrasif. Un tampon à récurer en laine d'acier ou des nettoyants abrasives risquent d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Avant d'entreposer le gaufrier, assurez-vous qu'il est bien fermé.
- Toute réparation s'avérant nécessaire doit être confiée à un centre de service agréé.
- Cet appareil est destiné à un usage ménager uniquement.

TRUCS-SAVEUR POUR LES GAUFRES

- Ne pas trop battre la pâte pour les gaufres. Battre les blancs d'œufs séparément et les incorporer ensuite à la pâte fera des gaufres plus légères, plus croustillantes.
- Bien cuire intrièrement les gaufres avant de les démouler.
- Ne pas ouvrir le Gaufrier tant que la vapeur s'en échappe tout autour.
- Pourquoï ne pas congeler des gaufres en prévision des jours surchargés? Confectionner des gaufres de la façon indiquée. Les laisser refroidir sur une grille et les envelopper ensuite de papier hydrofugé ou de pellicule plastique. Au sortir du congélateur, on les fera réchauffer rapidement dans le four-gril, sous le gril ou au four à micro-ondes.

RECIPES

QUICK WAFFLES

3 eggs	2 cups flour
1 cup milk	½ tsp. salt
½ cup melted butter or margarine	1 Tbsp. baking powder
1 Tbsp. vanilla (optional)	2 tsp. sugar

Beat whole eggs in a bowl until thick. Beat milk, melted butter and vanilla into eggs. In a separate bowl, combine remaining ingredients. Sift into egg mixture, and mix well. Bake as directed. YIELD: 6-8 WAFFLES

Variation: Cinnamon – Apple. Add 1 apple peeled and shredded, 1 tsp. vanilla and ½ tsp. cinnamon to batter.

BLENDER CORNMEAL WAFFLES

Enjoy a crisp waffle that's prepared in seconds

1 egg (or equivalent)	2 Tbsp. (30 ml) cornmeal
¾ cup (200 ml) milk*	2 tsp. (10 ml) baking powder
¼ cup (50 ml) vegetable oil	2 tsp. (10 ml) sugar
1 cup (250 ml) all-purpose flour	¼ tsp. (1 ml) salt

**low-fat or skim milk may be used*

Preheat Waffle Maker. Put all ingredients into blender container. Cover and process at a medium-high speed until dry ingredients are moistened. Do not over-blend. Pour ¾ cup (200 ml) batter over grids. Close Waffle Maker. Bake until steam no longer escapes, about 3–5 minutes. Repeat. Serve while hot with warmed syrup. YIELD: 3 WAFFLES

EXTRA-SPECIAL WHOLE WHEAT WAFFLES

Feed the gang with these at Sunday Brunch

1 cup (250 ml) milk*	3 eggs (or equivalent)
1 cup (250 ml) water	1 package (1/4 ounce or 7 g) active dry yeast
¼ cup (50 ml) butter or margarine	½ tsp. (2 ml) salt
¼ cup (50 ml) honey	
2½ cups (650 ml) whole wheat flour	

**low-fat or skim milk may be used*

Heat milk, water, butter and honey at 120°F (48°C). In large mixing bowl, combine flour, eggs, yeast, salt and warmed milk mixture. Mix at low to moisten, then medium-high for 1 minute. Cover and refrigerate several hours or overnight, stirring occasionally.

Preheat Waffle Maker. Pour ¾ cup (200 ml) over grids. Close waffle maker, bake until steam no longer escapes, about 3–5 minutes. Repeat. Serve while hot with your favorite topping. YIELD: 7 WAFFLES

LIGHT 'N CRISP WAFFLES

2 egg yolks	½ tsp. (2 ml) salt
2 cups (500 ml) milk	⅓ cup (75 ml) oil
2 cups (500 ml) all-purpose flour	2 egg whites, stiffly beaten
1 Tbsp. (15 ml) baking powder	

Preheat Waffle Maker. Put all ingredients, except egg whites, in a large mixing bowl. Beat on low until moistened. Increase to medium, mix until smooth. By hand, gently fold in beaten egg whites. Pour ¾ cup (200 ml) batter over grids. Close Waffle Maker, bake until steam no longer escapes, about 3–5 minutes. Repeat. Serve while hot with your favorite topping. YIELD: 5 WAFFLES

English-4

PRÉPARATION DES GAUFRES

Préparez votre pâte à gaufres à partir des recettes OSTERMD qui suivent ou utilisez vos recettes familiales. Pour les jours trop occupés, gardez un mélange du commerce à la portée et vous pourrez préparer un repas en vitesse!

GAUFRES IMPROVISÉES

Donnez libre cours à votre imagination et vous pourrez créer une foule de bouffes savoureuses, à l'aide de votre Gaufrier OSTERMD.Voici quelques suggestions:

DÉJEUNER ET BRUNCH

Garnir les gaufres croquantes de:

Beurre, Sirop, Miel, Mélasse, Marmelade de Pommes, Garniture de Tarte, Crème Fouettée, Yogourt, Compote de Fruits, Fruits Frais

DESSERT

Comme dessert, servir des gaufres froides ou chaudes. Préparer une pâte riche, comme celle des Gaufres Belges ou des Gaufres au Chocolat. Les accompagner des gourmandises qu'on préfère y compris:

Fruits Frais Sucrés, Crème Glacée, Sucre Glace,

Noix Hachées, Garniture pour Coupe Glacée, Yogourt aux Fruits

RECETTES

GAUFRES RAPIDES

3 oeufs	2 tasses (500 ml) de farine tout usage
1 tasse (250 ml) lait	½ cu. de thé (2 ml) de sal
½ tasse (125 ml) beurre ou ou margarine	1 Cu. de café (15 ml) de fondu poudre à pâte
1 Cu. de café (15 ml) vanille (facultatif)	2 cu. de thé (10 ml) de sucre

Battez les oeufs entiers dans une cuvette jusqu'à ce que profondément. Battez le lait, le beurre fondu et la vanille dans des oeufs. Dans une cuvette séparée, combinez les ingrédients restants. Tamisez dans le mélange d'oeufs, et mélangez bien. Faites cuire comme dirigé.

DONNE : 6-8 GAUFRES

Variation: Cannelle – Pomme. Ajoutez 1 pomme, épluchée et déchiquetée, 1 cu. de thé de vanille et ½ cu. de thé de cannelle dans la battere.

Français-4