

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.ca

©2020 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.ca

©2020 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.

Printed in China

Imprimé en Chine

Preheat Waffle Maker. Pour full scoop into top pouring funnel. 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 full scoop into top pouring funnel. Bake until steam no longer escapes, about 3–5 minutes. Repeat. Serve while hot with your favorite topping.

YIELD: 5 WAFFLES

LEMON SWEET WAFFLES

1 cup butter or margarine (softened)	¾ cups flour
1 ½ cups sugar	1 packet of vanilla sugar
2 eggs	1 ¾ cups water
⅓ tsp. baking powder	grated rind of 1 lemon

In a large bowl, beat butter, sugars and eggs together. Add all dry ingredients along with water and lemon rind, and blend until smooth. Pour a full scoop of batter into top pouring funnel. Bake as directed.

YIELD: 8–10 WAFFLES

CHOCOLATE BROWNIE WAFFLES

Here's a no-fuss dessert idea!

¼ cup (50 ml) shortening or oil	1 Tbsp. (15 ml) baking powder
⅔ cup (150 ml) sugar	¼ tsp. (1 ml) salt
2 squares (1 ounce or 28 g each) baking chocolate, melted	1 ¼ cups (300 ml) milk
3 egg yolks	½ tsp. (2 ml) vanilla
1 ½ cups (375 ml) all-purpose flour	½ cup (125 ml) chopped nuts
	3 egg whites, stiffly beaten

Preheat Waffle Maker. In a large mixing bowl, cream shortening and sugar at medium-low until fluffy. Add chocolate and egg yolks. Beat well. Add milk alternately with combined dry ingredients. Mix well. Add vanilla and nuts. By hand, gently fold in beaten egg white. Pour full scoop into top pouring funnel. Bake until steam no longer escapes, about 3–5 minutes. Waffle will crisp as it cools. Repeat. Serve hot or cold with vanilla ice cream, chocolate syrup and chopped walnuts or pecans.

YIELD: 6 WAFFLES

CKSTWFLV_L_CKSTWF1V-DM-033_20EFM1

GCDS-OST1019393-JC

English-5

English-6

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 battre.

GAUFRES PRÉPARÉES AU MÉLANGEUR

La gaufre croustillante qui se prépare en quelques secondes

1 œuf (ou l'équivalent)	2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
¾ tasse (200 ml) de lait*	2 c. à thé (10 ml) de sucre
¼ tasse (50 ml) d'huile végétale	¼ c. à thé (1 ml) de sel

1 tasse (250 ml) de farine tout usage
2 c. à soupe (30 ml) de farine de maïs

*On peut se servir de lait écrémé ou peu gras

Préchauffer le gaufrier. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Couvrir et traiter à vitesse moyenne-élevée pour mouiller les ingrédients secs. Ne pas trop mélanger. Verser un plein doseur de pâte dans l'entonnoir. Cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse de s'en échapper, 3 à 5 minutes environ. Répéter. Les servir bien chaudes avec un sirop réchauffé.

DONNE : 3 GAUFRES

GAUFRES DE BLÉ ENTIER TRÈS SPECIALES

Pour la tableé du dimanche matin

1 tasse (250 ml) de lait*	3 œufs (ou l'équivalent)
1 tasse (250 ml) d'eau	1 paquet (¼ once ou 7 g) levure sèche actif
¼ tasse (50 ml) de beurre ou margarine	
¼ tasse (50 ml) de miel	½ c. à thé (2 ml) de sel

2 ⅓ tasses (650 ml) de farine de blé entier

*On peut se servir de lait écrémé ou peu gras

Français-5

Français-6

One-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. or if in Canada, Newell Brands Canada ULC (collectively, "Sunbeam") warrants that for a period of one (1) year from the date of initial retail purchase, this product will be free from defects in material and workmanship, when used in accordance with the instructions provided. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive guarantee. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this guarantee. This guarantee is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this guarantee. This guarantee does not cover damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the guarantee does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party. Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800 435-1250 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800 667- 8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. located in Boca Raton, Florida 33431.

In Canada, this warranty is offered by Newell Brands Canada ULC, located at 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

GAUFRES CHOCOLAT

Un dessert pas compliqué!

¼ tasse (50 ml) d'huile ou shortening	1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
⅓ tasse (150 ml) de sucre	¼ c. à thé (1 ml) de sel
2 carrés (de 1 once ou 28 g chaque) de chocolat, fondu	1 ¼ tasses (300 ml) de lait
3 jaune d'œufs	½ c. à thé (2 ml) vanille
1 ½ tasses (375 ml) de farine	½ tasse (125 ml) de noix hachées
	3 blancs d'œufs, montés en neige

Préchauffer le gaufrier. Dans un grand bol de malaxage, battre le shortening en crème avec le sucre, à vitesse basse-moyenne, jusqu'à consistance légère. Ajouter le chocolat et les jaunes d'œufs. Bien battre. Ajouter le lait en alternant avec les ingrédients secs. Bien mélanger. Incorporer la vanille et les noix. Incorporer délicatement, à la main, les blancs d'œufs en neige. Verser un plein doseur de pâte dans l'entonnoir. Cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse de s'échapper, 3 à 5 minutes environ. Répéter. Les servir chaudes, garnies selon le goût. Servir chaude ou froide avec crème glacée, un sirop de chocolat et des pacanes ou des noix hachées.

DONNE : 6 GAUFRES

User Manual **Vertical Waffle Maker**

Manuel d'Instructions **Gaufrier Vertical**

MODEL **CKSTWFL**
MODÈLE **CKSTWF1V-DM-033**
2114917



Visit us at www.oster.ca

P.N. 196776 Rev. B

Garantie Limitée de 1 An

Sunbeam Products, Inc. (« Sunbeam ») ou, si au Canada, Newell Brands Canada ULC (« Sunbeam ») garantit que pour une période de un (1) an à partir de la date de l'achat au détail initial, ce produit sera exempt de défauts de matières premières et de fabrication s'il est employé conformément aux instructions prescrites fournies. Sunbeam garantit que les timbres et cordons compris avec l'appareil sont exempts de défauts de matières premières et de fabrication pendant trente (30) jours à partir de la date de l'achat au détail initial. Sunbeam se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie.

Le produit ou composant sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, ceci annulerait la garantie.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original, à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver votre facture d'achat originale. La preuve d'achat est exigible pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires Sunbeam, les centres de services et les détaillants qui vendent des articles Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni l'endommagement attribuable à toute cause suivante : utilisation négligente ou utilisation abusive du produit, branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, non-respect du mode d'emploi, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de services autorisé de Sunbeam. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam décline toute responsabilité en cas de dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite ou implicite. Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition énoncée ci-dessus. Sunbeam décline toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre. Sunbeam ne sera pas tenu responsable de tout dommage quel qu'il soit résultant de l'achat, de l'usage ou de l'abus, de l'inaptitude à utiliser le produit, y compris des dommages ou pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute demande d'indemnisation présentée à l'acheteur par un tiers. Certaines provinces ou juridictions et certains États interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus. Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'une juridiction ou d'un État à l'autre.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Aux États-Unis

Si vous avez toute question concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 435-1250 et l'adresse d'un centre de services approprié vous sera fournie.

Au Canada

Si vous avez toute question concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 667- 8623 et l'adresse d'un centre de services approprié vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. de Boca Raton, en Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC, du 20B Hereford Street à Brampton, en Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou toute réclamation concernant ce produit, veuillez écrire à notre Service à la clientèle.

NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.

Français-8

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

-  This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces.
-  Use handles or knobs. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
- To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
- To disconnect, unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord. Always grasp the plug and pull.
- 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. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- 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. Misuse can cause injuries. Intended for household countertop use only. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
- 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.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL INSTRUCTIONS

	POLARIZED PLUG This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.
--	---

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

-  En fonctionnement, cet appareil génère de la chaleur. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons. Portez toujours des gants isolants et anti-glisse, ou l'équivalent, pour vous protéger les mains.
- 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.
- Redoublez de vigilance lorsque l'appareil fonctionne à proximité d'enfants. Veillez à ce que les enfants ne jouent surtout pas avec cet appareil.
- Débranchez l'appareil à la prise entre utilisations, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de procéder au nettoyage.
- Pour débrancher l'appareil, tenez la fiche pour la tirer délicatement hors de la prise. Ne donnez jamais un coup sec sur le cordon.
- 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. Ne tentez pas de remplacer ou d'épisser un cordon endommagé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandées par le fabricant présente des risques d'incendies, d'électrocution ou de blessures.
- Ne vous servez de l'appareil ni à l'air libre ni à des fins commerciales.
- 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.
- N'employez cet appareil qu'aux fins prévues. L'usage abusif peut provoquer des blessures. Est uniquement destiné à l'emploi domestique sur comptoir de cuisine. Posez-le toujours sur une surface sèche, stable, plane et d'aplomb.
- 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.
- Agissez très prudemment lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

Français-1

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.

NOTICES:

- Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your waffle maker to prevent possible damage to the surface.
- During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

WELCOME

Congratulations! You are now the owner of an OSTER® Vertical 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® Vertical Waffle Maker is portable so you can make waffles in your kitchen or right at the table. The non-stick grids make clean up easy, while the vertical design creates less mess. We know that you will love your new OSTER® Vertical Waffle Maker. It's a great addition to any kitchen.

HOW TO USE YOUR OSTER® VERTICAL WAFFLE MAKER

PREPARING YOUR WAFFLE MAKER FOR USE

- Open unit by pressing the grey button on the handle and allowing the front waffle plate to come forward.
- Before using for the first time, clean cooking plates with cloth or sponge, dampened with hot, soapy water. **CAUTION:** 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 Power light  (Red) will come on. The Ready to Cook light  (Green) will come on once unit has heated up. **CAUTION:** Touch unit only by handle during use or directly after use.
- Fill the Oster® scoop to the top with waffle batter and pour into the pouring funnel. Use a spatula to ensure all batter from the scoop is poured into the unit. The batter should come to the top of the circular housing. User should be advised to use caution



English-2

MISE EN GARDE

	FICHE POLARISÉE Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité (pour réduire le risque de décharge électrique), cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise dans une direction uniquement. Si la fiche ne s'enfonce pas entièrement dans la prise, insérez-la dans l'autre sens. S'il est toujours impossible de la brancher correctement, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de contourner cette mesure de sécurité et ne modifiez la fiche en aucune façon. En cas de connexion trop lâche entre la fiche et la prise CA ou si la prise CA est chaude au toucher, ne l'utilisez pas.
---	---

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.

AVIS :

- Certains comptoirs et plateaux de table ne sont pas conçus pour résister à la chaleur générée pendant de longues périodes. Ne posez pas l'appareil chaud sur une belle table en bois. Nous conseillons de placer un coussinet thermorésistant ou un dessous-de-plat sous le gaufrier pour ne pas risquer d'abimer la surface d'appui.
- À la mise en service il peut se dégager un peu de fumée ou une faible odeur. Courantes avec les beaucoup d'appareils qui produisent de la chaleur, fumée ou odeur cesseront après quelques utilisations.

BIENVENUE

Félicitations, heureux propriétaire d'un gaufrier vertical OSTER^{MD}.

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.

Le gaufrier vertical OSTER^{MD} étant portatif, vous pouvez aussi bien cuire les gaufres à la table qu'à la cuisine. Les moules antiadhésifs se nettoient aisément et le design vertical limite les saletés. Nous savons que apprécierez le nouveau gaufrier vertical OSTER^{MD}, un appareil qui se rend vite indispensable dans toute cuisine.

Français-2

- when pouring batter into unit as the top will become hot when ready to cook.
- Do not open waffle maker while steam is escaping. Most waffle recipes bake in approximately 3 minutes. Waffles are generally done when steam no longer escapes from the unit.
- When waffles are done, press the release button on the handle to open the front waffle plate. Remove cooked waffle with a heat safe cooking utensil. Remove waffle batter that has been partially cooked in the pouring funnel.
- Close unit and wait for Ready to Cook light  (Green) to come on before preparing another waffle.

NOTE: Opening the Vertical Waffle Maker before waffles are finished cooking will cause waffle batter to separate, resulting in torn waffles.

COOKING TIME CHART

Waffle Shades	Suggested Cook Times
Light	~ 2 minutes 30 seconds
Medium	~ 3 minutes 30 seconds
Dark	~ 5 minutes

CARE AND CLEANING

- Unplug and allow unit to cool before cleaning.
- Clean waffle grids with cloth or sponge dampened with hot, soapy water. **CAUTION:** 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.
- Scoop is dishwasher safe.
- 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® Vertical 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® Vertical Waffle Maker. Here are just a few suggestions:

English-3

MODE D'EMPLOI DU GAUFRIER VERTICAL OSTER^{MD}

PRÉPARATION DU GAUFRIER À LA CUISSON DE GAUFRES

- Ouvrir l'appareil en appuyant sur le bouton gris de la poignée, la plaque de cuisson frontale avancera.
- 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. **ATTENTION :** 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

- Fermer le gaufrier et le brancher sur une prise de courant. Observer scrupuleusement la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Le voyant d'alimentation  (rouge) s'allumera. Le voyant de prêt  (vert) ne luira qu'une fois la température de cuisson atteinte.

ATTENTION : ne manier l'appareil qu'avec la poignée durant l'emploi et après.
- Totalement remplir le doseur Oster^{MD} de pâte et verser celle-ci jusqu'à la dernière goutte dans l'entonnoir. Racler avec une spatule. Le niveau de la pâte devrait atteindre le haut de la carrosserie.
- Ne pas ouvrir le gaufrier avant que la vapeur cesse de s'échapper. La plupart des gaufres cuisent en environ 3 minutes et sont généralement prêtes quand il ne s'échappe plus de vapeur.
- Quand les gaufres sont cuites, appuyer sur le bouton d'ouverture de la poignée pour ouvrir la plaque de cuisson frontale. Retirer les gaufres cuites avec un utensile thermorésistant. Éliminer la pâte partiellement cuite qui reste dans l'entonnoir.
- Fermer l'appareil et attendre que le voyant de prêt  (vert) s'allume avant de préparer une autre gaufre.

REMARQUE : ouvrir le gaufrier vertical avant que les gaufres ne soient complètement cuites fait séparer la pâte et fendre les gaufres.

TABLEAU DE CUISSON

Couleur des gaufres	Temps de cuisson suggéré
Claire	~ 2 minutes 30 secondes
Moyenne	~ 3 minutes 30 secondes
Foncée	~ 5 minutes

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. **ATTENTION :** 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.

Français-3

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

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 full scoop into top pouring funnel. Bake until steam no longer escapes, about 3–5 minutes. Repeat. Serve while hot with your favorite topping.

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)
¼ cup (50 ml) butter or margarine	active dry yeast
¼ cup (50 ml) honey	½ tsp. (2 ml) salt

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.

English-4

- Pour enlever des aliments qui ont adhéré à l'appareil pendant la cuisson, utilisez un tampon à récurer en nylon ou un nettoyeur non abrasif. Un tampon à récurer en laine d'acier ou des nettoyeurs abrasives risquent d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Le doseur résiste au lave-vaisselle.
- 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 intérieurement les gaufres avant de les démouler.
- Ne pas ouvrir le Gaufrier tant que le vapeur s'en échappe tout autour.
- Pourquoi 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.

PRÉPARATION DES GAUFRES

Des recettes de pâte à gaufres sont fournies ci-dessous pour le gaufrier vertical OSTER^{MD} et il est bien sûr possible d'employer des recettes favorites. Quand le temps presse, pourquoi ne pas exécuter la préparation à l'avance pour pouvoir servir un repas en quelques minutes ?

GAUFRES IMPROVISÉES

Donnez libre cours à votre imagination pour créer de succulents repas originaux avec le gaufrier vertical OSTER^{MD}. Voyez ces 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

Français-4