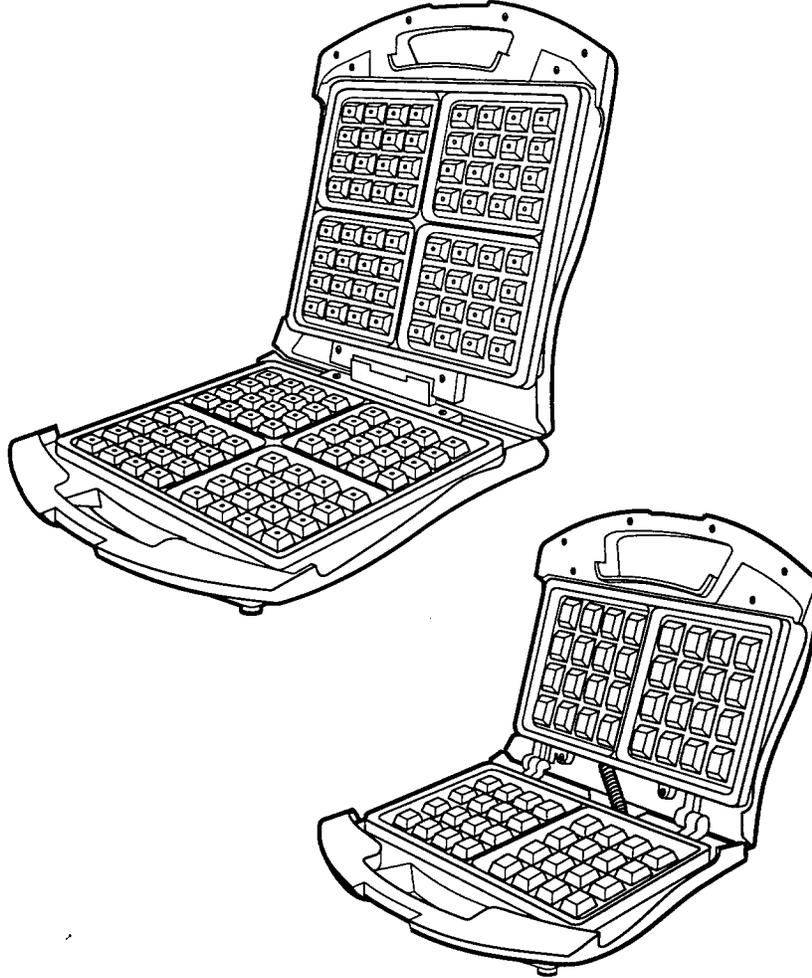


ck

7/27/00

Proctor-Silex



5 1/2" x 8 1/2"
 16 PAGES
 ENGLISH
 FRENCH
 BLACK INK
 NO BLEEDS
 SADDLE

Waffle Baker 2
 USA: 1-800-851-8900

Gaufrier 9
 Canada : 1-800-267-2826

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plug or cooking unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex may cause hazards or injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not use appliance unattended.
15. When using this appliance, provide 4 to 6 inches air space above, behind and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
16. Make sure that neither the cord nor yourself touch any hot part of the appliance due to danger of burning.
17. Place the appliance only on a dry and level surface.
18. Never remove the waffle with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
19. Always allow the appliance to cool down completely before putting it away and never wind the cord around the appliance while it is still hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

No user serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel.

If the appliance has a grounded-type 3-wire cord, and an extension cord is used, it must also be a grounded-type 3-wire cord.

To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit with the waffle baker.

Your waffle baker will be equipped with one of the following types of plugs:

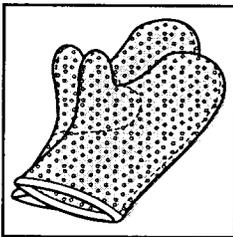
Polarized plug:

This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

Grounded-type 3-wire cord (3-prong plug):

This type of plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug should fail to fit contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the waffle baker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.



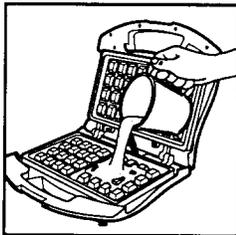
WARNING: Always use a hot mitt to protect hand when opening a hot waffle baker. Escaping steam can burn.

BEFORE FIRST USE: Wipe the bottom and top cooking grids with a soapy damp cloth. Rinse cloth then wipe grids again. Wipe or brush cooking grids with vegetable oil. This is only recommended before first use.

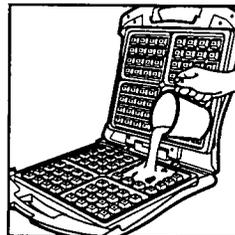
How to Use

1. Plug cord into electrical outlet.
The red POWER On light will glow.
2. Preheat with cover closed until the green PREHEAT light comes on.
3. Raise cover and pour about $\frac{1}{4}$ cup batter onto the **center of each** cooking grid. Lower the cover.

The **2-grid waffle baker** will use a total of $\frac{1}{2}$ cup batter.



The **4-grid waffle baker** will use a total of 1 cup batter.

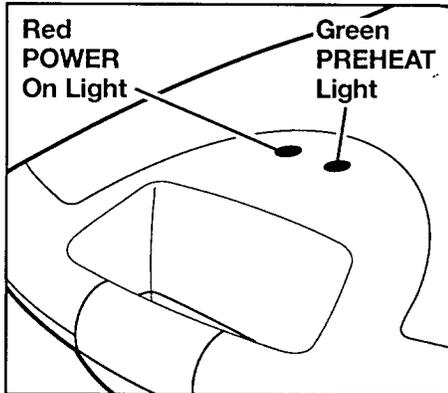


NOTE: The 4-grid waffle-baker will make more consistent waffles if the batter is

spread out with a plastic spatula.

4. Waffles are done in about 5 minutes, depending on recipe, or when steaming stops. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating.
5. Unplug unit when through cooking. Let cool.

POWER On and PREHEAT Lights



The red POWER On Light comes on when the waffle baker is first plugged in. This light will stay on until the unit is unplugged.

The green PREHEAT Light comes on when the waffle baker has reached the perfect temperature. For best results, wait until the green PREHEAT Light comes on before adding the waffle batter. This light will cycle on and off during baking.

Waffle Baker Tips

- Most waffle recipes can be poured directly onto the nonstick waffle grids. Use a cooking spray for dessert waffles or any recipe with a lot of sugar. If your waffles start to stick, the grids may need to be scrubbed with a nylon brush to remove any cooked-on food particles.
- Waffles can be made ahead of time and kept warm in a 200°F oven. Or let them cool and pack in an airtight

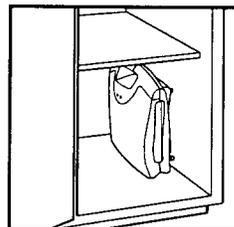
container; store in refrigerator or freezer. They can be reheated in a microwave oven, a toaster oven, or regular oven.

- Most waffles are done in about 5 minutes. Some of the recipes which are made from scratch may take a little longer. Check for doneness at about 5 minutes. If the cover of the waffle baker doesn't lift up easily, then let it cook a minute more before checking again. When the steaming stops is also an indicator that the waffle is done.

How to Clean

1. Unplug from outlet and let cool.
2. Wipe cooking grids and outside of unit with a damp, soapy cloth. Rinse cloth and wipe grids again.
3. Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning purposes.

4. Always allow the appliance to



cool down completely before storing. The unit can be stored upright to save space.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUID.

Recipes

Basic Waffles

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 2 cups flour | 1 $\frac{3}{4}$ cups milk |
| 2 tablespoons sugar | $\frac{1}{3}$ cup vegetable oil |
| 1 tablespoon baking powder | 2 eggs |
| 1 teaspoon salt | |

Combine flour, sugar, baking powder, and salt. Stir together milk, oil, and eggs. Gradually add milk mixture to the dry ingredients. Stir until just blended. Pour batter onto waffle baker. **Makes 4 $\frac{1}{2}$ cups batter.**

Basic Blueberry Waffles: After pouring batter onto waffle grids, sprinkle fresh blueberries over batter then close lid. Do not stir berries into batter unless you want blue-gray waffles.

Best Buttermilk Waffles

- | | |
|---|----------------------------------|
| 2 cups flour | 3 eggs, separated |
| $\frac{1}{4}$ cup brown sugar, packed | 2 cups buttermilk |
| 1 teaspoon baking soda | $\frac{1}{2}$ cup butter, melted |
| 1 $\frac{1}{2}$ teaspoons baking powder | 1 teaspoon vanilla |
| $\frac{1}{2}$ teaspoon salt | |

In a large bowl, mix together flour, sugar, baking soda, baking powder, and salt. Set aside. In a medium bowl, beat the egg whites until stiff, but not dry. In another bowl, whisk together egg yolks, buttermilk, butter, and vanilla. Pour into dry ingredients and stir briefly until just combined. Fold whites into batter. Pour batter onto waffle baker. **Makes 3 $\frac{1}{2}$ cups batter.**

Cinnamon-Raisin Waffles

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1 cup flour | 1 egg |
| 2 tablespoons packed brown sugar | $\frac{1}{2}$ cup milk |
| 2 teaspoons baking powder | 2 tablespoons oil |
| $\frac{1}{4}$ teaspoon salt | $\frac{1}{3}$ cup raisins |
| 1 $\frac{1}{2}$ teaspoons cinnamon | |

In a small bowl, whisk together the flour, sugar, baking powder, salt, and cinnamon. In a large bowl, whisk together the egg, milk, and oil. Add the flour mixture to the milk mixture. Stir until the batter is just combined. Stir in the raisins. Pour batter onto the waffle baker. **Makes 2 cups batter.**

Crispy Ginger Ale Waffles

- 2 cups baking mix (for example, Bisquick)
- 2 tablespoons oil
- 1 $\frac{1}{4}$ cups ginger ale

Whisk together baking mix, oil, and ginger ale. Let sit five minutes. Pour batter onto waffle baker. **Makes 3 cups batter.**

Weekend Waffles

1 cup flour	2 eggs, separated
3 teaspoons baking powder	1 cup milk
¼ teaspoon salt	4 tablespoons oil
1 tablespoon sugar	1 teaspoon vanilla

In a large bowl, whisk together flour, baking powder, salt, and sugar. Set aside. Beat egg whites until stiff. Add milk and egg yolks to flour mixture. Stir until smooth. Add oil and vanilla to batter and mix well. Fold egg whites into the batter. Pour batter onto waffle baker. **Makes 3½ cups batter.**

Whole Grain Waffles

½ cup flour	1¼ cups milk
½ cup whole wheat flour	1 tablespoon oil
½ cup quick-cooking rolled oats	1 egg
2 teaspoons baking powder	

In a large bowl, mix together the flour, whole wheat flour, rolled oats, and baking powder. Set aside. In a small bowl whisk together the milk, oil, and egg. Pour the egg mixture into the dry ingredients and stir until just combined. Pour batter onto waffle baker. **Makes 3 cups batter.**

Cornbread Waffles

¾ cup cornmeal	½ teaspoon salt
½ cup flour	2 eggs, separated
½ cup whole wheat flour	1¼ cups milk
1 teaspoon baking powder	¼ cup yogurt
2 tablespoons sugar	2 tablespoons oil

In a large bowl, mix together the cornmeal, flour, whole wheat flour, baking powder, sugar, and salt. Set aside. In a small bowl, beat egg whites until stiff, but not dry. In a medium bowl mix together egg yolks, milk, yogurt, and oil. Pour the yogurt mixture into the dry ingredients and stir until just combined. Fold egg whites into batter. Pour batter onto waffle baker. **Makes 4 cups batter.**

Quick & Easy Chili n' Cornbread

1 pound lean ground beef	16 ounce can kidney beans
1.5 ounce envelope chili seasoning mix	½ cup water
8 ounce can tomato sauce	Cornbread Waffles

In a skillet, brown ground beef. Add chili seasoning, tomato sauce, kidney beans, and water. Stir to mix then simmer 15 minutes. Serve over Cornbread Waffles. **Makes 4 servings.**

Open-Face Hot Turkey Sandwiches

8 to 12 slices cooked turkey (enough for 4 servings)	15 ounce can turkey gravy, heated
3 to 4 cups mashed potatoes, hot (homemade or instant)	Basic Waffles

Place waffles on serving plates. Top with turkey slices, mashed potatoes and gravy. Serve immediately. **Makes 4 servings.**

Banana Sour Cream Waffles

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1 cup flour | 1 cup sour cream |
| ½ teaspoon baking powder | ¼ cup milk |
| ¼ teaspoon baking soda | ¼ cup butter, melted |
| ¼ teaspoon salt | 1 ripe banana, mashed |
| 1 egg, separated | |

In a large bowl, whisk together flour, baking powder, baking soda, and salt. Set aside. In a small bowl, beat the egg white with a whisk until light peaks form. Add egg yolk, sour cream, milk, butter, and banana to the flour mixture and mix well. Fold in the whipped egg white. Pour batter onto the waffle baker. **Makes 3 cups batter.**

Chocolate Dessert Waffles

- | | |
|----------------------------|--|
| ¼ cup vegetable shortening | 3 tablespoons unsweetened baking cocoa |
| ½ cup sugar | 1 teaspoon baking powder |
| 1 egg | Pinch of salt (1/16 teaspoon) |
| ½ teaspoon vanilla | ⅔ cup milk |
| ⅔ cup flour | |

In a small mixing bowl, cream shortening and sugar until well blended. Add egg and vanilla and blend until smooth. Add remaining ingredients and mix until well blended. Spray grids with cooking spray. Pour batter onto waffle baker. Remove and serve topped with vanilla ice cream. **Makes 2 cups batter.**

Easy Cake Waffles

- 9 oz. box 1-layer yellow cake mix

In a medium bowl, mix cake mix according to package directions. Pour onto waffle baker. Remove and serve topped with ice cream and fudge sauce.

Start with a Mix

Try these waffle variations made easy prepared with a packaged mix.

When using packaged pancake and waffle mix, the package directions for waffles call for 2 cups of the dry packaged mix. Mix according to the package directions then try the following.

Banana-Pecan Waffles

Stir in 1 mashed banana and ⅓ cup chopped pecans.

Cinnamon-Sugar Waffles

Combine 1 tablespoon sugar and 1 teaspoon cinnamon. Spray grids with cooking spray. Pour batter onto grids. Sprinkle batter with some cinnamon-sugar before closing lid.

Customer Service

If you have a question about your waffle baker, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your waffle baker. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. warrants this appliance to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of original purchase, except as noted. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this appliance: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed directions. HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, INC. EXPRESSLY DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY HEREUNDER IS EXPRESSLY LIMITED TO THE REPAIR OR REPLACEMENT OF A DEFECTIVE PRODUCT OR AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID THEREFOR, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you. If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

Web site address: www.proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions élémentaires, y compris ce qui suit :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez jamais le cordon, la fiche ou le gaufrier dans l'eau ou autre liquide.
4. Surveillez attentivement les enfants lorsqu'ils utilisent l'appareil ou que vous l'utilisez en leur présence.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas ou que vous vous apprêtez à le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé, ou que l'appareil est défectueux, a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composez notre numéro de service à la clientèle sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation électrique ou mécanique ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/Proctor-Silex peut entraîner risques ou des blessures.
8. N'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou au gaz, ou dans un four chaud.
11. Soyez très prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou des liquides chauds.
12. Pour débrancher, enlevez la fiche de la prise de courant.
13. N'utilisez cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu.
14. N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
15. Lorsque vous utilisez cet appareil, laissez un espace de 10 à 15 cm au-dessus, à l'arrière et des deux côtés de l'appareil afin que l'air circule. N'utilisez pas sur des surfaces où la chaleur peut causer un problème.
16. Assurez-vous que le cordon ou l'utilisateur ne touche à aucune partie chaude de l'appareil à cause du risque de brûlure.
17. Placez l'appareil seulement sur une surface à niveau et sèche.
18. N'enlevez jamais la gaufre avec un ustensile coupant ou autre accessoire métallique.
19. Laissez toujours l'appareil se refroidir complètement avant de le remiser et n'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements pour la sécurité du consommateur

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

L'appareil ne comporte pas de pièces réparables par l'utilisateur. Confiez les réparations à un personnel de service qualifié.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est muni d'un fil de terre, toute rallonge utilisée doit également comporter un fil de terre.

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne faites pas fonctionner un autre appareil à forte consommation sur le même circuit que le gaufrier.

Votre gaufrier est muni de l'un des types de fiche suivants :

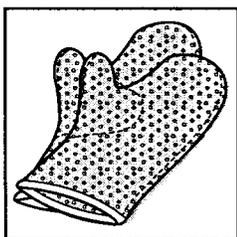
Fiche polarisée :

Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas

être insérée dans la prise, contactez un électricien pour qu'il remplace la prise désuète. N'essayez pas de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

Cordon à 3 fils relié à la terre (fiche à 3 broches) :

Cette fiche conviendra seulement dans une prise électrique à trois alvéoles. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité destinée à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne convient pas, faites remplacer la prise désuète par un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette mesure de sécurité en modifiant la fiche de quelque manière que ce soit.



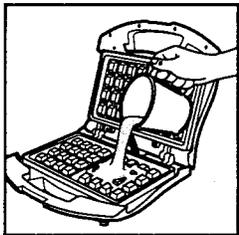
AVERTISSEMENT : Toujours porter des mitaines de four pour protéger les mains lors de l'ouverture d'un gaufrier chaud. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Essuyez les plaques de cuisson supérieures et inférieures avec un linge humide et savonneux. Rincez le linge, puis essuyez de nouveau les plaques. Enduisez les plaques d'huile végétale. Cette opération est recommandée seulement avant la première utilisation.

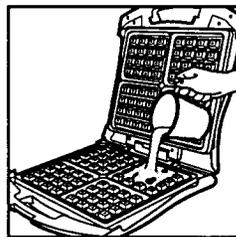
Utilisation

1. Branchez le cordon dans une prise de courant électrique. Le témoin d'alimentation rouge s'allumera.
2. Préchauffez l'appareil, couvercle fermé, jusqu'à ce que le témoin de PRÉCHAUFFAGE vert s'allume.
3. Soulevez le couvercle et versez environ $\frac{1}{4}$ tasse de pâte au **centre** de **chaque** plaque de cuisson. Abaissez le couvercle.

Le gaufrier à 2 plaques utilisera au total $\frac{1}{2}$ tasse de pâte.



Le gaufrier à 4 plaques utilisera au

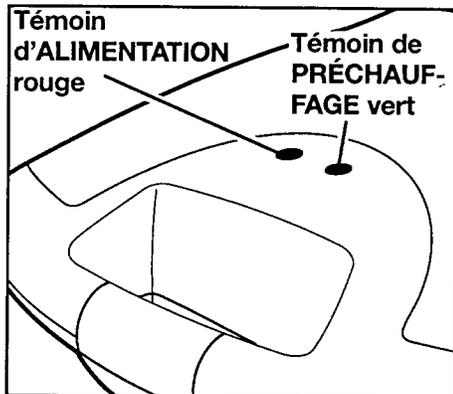


total 1 tasse de pâte.
REMARQUE : Le gaufrier à 4 plaques donnera des gaufres plus uniformes si la pâte est

étendue avec une spatule.

4. Les gaufres sont prêtes au bout de cinq minutes environ, selon la recette ou lorsque la vapeur s'arrête. Retirez les gaufres avec un ustensile en plastique ou en bois. N'utilisez jamais un ustensile en métal; il endommagerait le fini antiadhésif.
5. Débranchez l'appareil lorsque la cuisson est terminée. Laissez-le se refroidir.

Témoins d'ALIMENTATION et de PRÉCHAUFFAGE



Le témoin d'ALIMENTATION rouge s'allume dès que le gaufrier est branché. Le témoin reste allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.

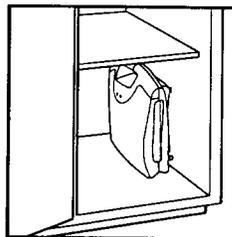
Le témoin de PRÉCHAUFFAGE vert s'allume dès que le gaufrier atteint la température idéale. Pour obtenir les meilleurs résultats, attendez que le témoin de PRÉCHAUFFAGE vert s'allume avant de verser la pâte. Ce témoin s'allumera et s'éteindra par intermittence durant la cuisson.

Conseils pour l'utilisation du gaufrier

- La plupart des recettes peuvent être versées directement sur les plaques du gaufrier. Utilisez un antiadhésif aérosol de cuisine pour des gaufres de dessert ou pour des recettes avec beaucoup de sucre. Si vos gaufres commencent à coller, les plaques doivent être brossées avec une brosse de nylon pour enlever toute particule d'aliment cuit.
- Les gaufres peuvent être faites d'avance et gardées chaudes au four à 200°F. Ou encore, laissez-les refroidir et placez-les dans un contenant hermétique que l'on garde au réfrigérateur ou au congélateur. Ces gaufres peuvent être réchauffées dans un four à micro-ondes, un four-gril ou un four ordinaire.
- La plupart des gaufres sont prêtes en environ 5 minutes. Certaines des recettes entièrement préparées soi-même peuvent prendre plus de temps. Vérifiez la cuisson après environ 5 minutes. Si vous avez des difficultés à soulever le couvercle du gaufrier, laissez cuire une minute de plus avant de vérifier. Lorsque la vapeur cesse de s'échapper du gaufrier, cela signifie généralement que la gaufre est cuite.

Nettoyage

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le se refroidir.
2. Essuyez les plaques de cuisson et la surface extérieure de l'appareil avec un linge humide et savonneux. Rincez le linge et essuyez de nouveau les plaques.
3. N'utilisez jamais de laine d'acier, de tampons à récurer ou de produits nettoyants abrasifs sur l'appareil. N'utilisez jamais des objets pointus ou coupants pour le nettoyage.
4. Laissez toujours l'appareil se refroidir complètement avant de le remiser. L'appareil peut être remis à la verticale pour prendre moins d'espace.



NE L'IMMERGEZ PAS DANS L'EAU OU AUTRE LIQUIDE.

Recettes

Gaufres de base

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 2 tasses de farine | 1 $\frac{3}{4}$ tasse de lait |
| 2 c. à soupe de sucre | $\frac{1}{3}$ tasse d'huile végétale |
| 1 c. à soupe de levure chimique | 2 oeufs |
| 1 c. à thé de sel | |

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Mélanger le lait, l'huile et les oeufs. Incorporer progressivement le mélange de lait aux ingrédients secs. Bien mélanger. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 4 $\frac{1}{2}$ tasses de pâte.**

Gaufres de base aux bleuets : Après avoir versé la pâte sur la plaque du gaufrier, la recouvrir de bleuets frais et refermer le couvercle. Ne pas mélanger les baies dans la pâte. Les gaufres prendraient une couleur bleu-gris.

Les meilleures gaufres au babeurre

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 2 tasses de farine | 3 oeufs, blancs et jaunes séparés |
| $\frac{1}{4}$ tasse de sucre brun tassé | 2 tasses de babeurre |
| 1 c. à thé de bicarbonate de soude | $\frac{1}{2}$ tasse de beurre fondu |
| 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé de levure chimique | 1 c. à thé de vanille |
| $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel | |

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel. Mettre de côté. Dans un bol moyen, battre les blancs d'oeufs en neige, sans les assécher. Dans un autre bol, battre les jaunes d'oeufs, le babeurre, le beurre et la vanille. Incorporer le mélange dans les ingrédients secs, sans trop mélanger. Incorporer les blancs d'oeufs dans la pâte. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 3 $\frac{1}{2}$ tasses de pâte.**

Gaufres à la cannelle et aux raisins

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 tasse de farine | 1 oeuf |
| 2 c. à soupe de sucre brun tassé | $\frac{1}{2}$ tasse de lait |
| 2 c. à thé de levure chimique | 2 c. à soupe d'huile |
| $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel | $\frac{1}{3}$ tasse de raisins secs |
| 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle | |

Dans un petit bol, mélanger au fouet la farine, le sucre, la levure chimique, le sel et la cannelle. Dans un grand bol, battre l'oeuf, le lait et l'huile. Ajouter le mélange de farine au mélange de lait. Ne pas trop mélanger. Incorporer les raisins. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 2 tasses de pâte.**

Gaufres croustillantes au soda au gingembre

- 2 tasses de mélange à gâteau (p. ex., Bisquick)
- 2 c. à soupe d'huile
- $\frac{1}{4}$ tasse de soda au gingembre

Battre ensemble le mélange à gâteau, l'huile et le soda au gingembre. Laisser reposer pendant cinq minutes. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 3 tasses de pâte.**

Gaufres de fin de semaine

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1 tasse de farine | 2 oeufs, blancs et jaunes séparés |
| 3 c. à thé de levure chimique | 1 tasse de lait |
| ¼ c. à thé de sel | 4 c. à soupe d'huile |
| 1 c. à soupe de sucre | 1 c. à thé de vanille |

Dans un grand bol, mélanger au fouet la farine, la levure, le sel et le sucre. Mettre de côté. Batta les oeufs en neige. Incorporer le lait et les jaunes d'oeufs dans le mélange de farine. Mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'huile et la vanille dans la pâte et bien mélanger. Incorporer les blancs d'oeufs dans la pâte. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 3½ tasses de pâte.**

Gaufres de blé entier

- | | |
|--|-------------------------------|
| ½ tasse de farine | 2 c. à thé de levure chimique |
| ½ tasse de farine de blé entier | 1¼ tasse de lait |
| ½ tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide | 1 c. à soupe d'huile |
| | 1 oeuf |

Dans un grand bol, mélanger la farine, la farine de blé entier, les flocons d'avoine et la levure chimique. Mettre de côté. Dans un petit bol, battre le lait, l'huile et l'oeuf. Incorporer ce mélange aux ingrédients secs, sans trop mélanger. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 3 tasses de pâte.**

Gaufres de maïs

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| ¾ tasse de semoule de maïs | ½ c. à thé de sel |
| ½ tasse de farine | 2 oeufs, blancs et jaunes séparés |
| ½ tasse de farine de blé entier | 1¼ tasse de lait |
| 1 c. à thé de levure chimique | ¼ tasse de yogourt |
| 2 c. à soupe de sucre | 2 c. à soupe d'huile |

Dans un grand bol, mélanger la semoule de maïs, la farine, la farine de blé entier, la levure, le sucre et le sel. Mettre de côté. Dans un petit bol, battre les blancs d'oeufs en neige, sans les assécher. Dans un bol moyen, mélanger les jaunes d'oeufs, le lait, le yogourt et l'huile. Incorporer ce mélange aux ingrédients secs, sans trop mélanger. Incorporer les blancs d'oeufs dans la pâte. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 4 tasses de pâte.**

Chili et pain de maïs rapide et facile à préparer

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 lb de boeuf haché maigre | 1 boîte de 16 oz de haricots rouges |
| 1 sachet de 1,5 oz de mélange d'assaisonnement au chili | ½ tasse d'eau |
| 1 boîte de 8 oz de sauce tomate | Gaufres au maïs |

Dans une poêle, griller la viande hachée. Ajouter l'assaisonnement au chili, la sauce tomate, les haricots rouges et l'eau. Bien mélanger et laisser mijoter pendant 15 minutes. Servir sur des gaufres au maïs. **Quantité : 4 portions.**

Sandwiches ouverts à la dinde chaude

- | | |
|--|---|
| 8 à 12 tranches de dinde cuite
(assez pour 4 portions) | 1 boîte de 15 oz de sauce pour
dinde, réchauffée |
| 3 à 4 tasses de purée de pommes de
terre chaude (maison ou instantanée) | 3 Gaufres de base |

Déposer les gaufres sur des assiettes. Mettre la dinde, puis la purée de pommes de terre et la sauce sur les gaufres. Servir immédiatement. **Quantité : 4 portions.**

Gaufres aux bananes et à la crème sure

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1 tasse de farine | 1 tasse de crème sure |
| ½ c. à thé de levure chimique | ¼ tasse de lait |
| ¼ c. à thé de bicarbonate de soude | ¼ tasse de beurre, fondu |
| ¼ c. à thé de sel | 1 banane mûre, écrasée |
| 1 oeuf, jaune et blanc séparés | |

Dans un gros bol, mélanger au fouet la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Mettre de côté. Dans un petit bol, battre le blanc d'oeuf en neige. Ajouter le jaune d'oeuf, la crème sure, le lait, le beurre et la banane dans le mélange de farine et bien mélanger. Incorporer le blanc d'oeuf. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 3 tasses de pâte.**

Gaufres de dessert au chocolat

- | | |
|-----------------------------|---|
| ¼ tasse de graisse végétale | 3 c. à soupe de cacao de cuisson
non sucré |
| ½ tasse de sucre | 1 c. à thé de levure chimique |
| 1 oeuf | 1 pincée de sel (1/16 c. à thé) |
| ½ c. à thé de vanille | ¾ tasse de lait |
| ⅔ tasse de farine | |

Dans un petit bol à mélanger, mélanger le sucre et la graisse végétale jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter l'oeuf et la vanille et mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Vaporiser la plaque du gaufrier d'aérosol de cuisine. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. Retirer et servir garnies de crème glacée à la vanille. **Quantité : 2 tasses de pâte.**

Gaufres au mélange à gâteau faciles à préparer

Boîte de 9 oz de mélange à gâteau jaune 1 couche

Dans un bol moyen, préparer le mélange à gâteau en suivant les instructions sur l'emballage. Verser sur la plaque du gaufrier. Retirer les gaufres et servir garnies de crème glacée et de sauce au fondant.

Commencer avec un mélange tout prêt

Essayez ces variations de gaufres faciles à préparer avec un mélange tout prêt. Lorsqu'on utilise des mélanges à crêpes et à gaufres tout prêts, les instructions sur l'emballage des gaufres indiquent d'ajouter 2 tasses du mélange sec. Mélangez en suivant les instructions sur l'emballage puis essayez ce qui suit.

Gaufres aux bananes et pacanes

Ajouter 1 banane écrasée et 1/3 tasse de pacanes hachées.

Gaufres à la cannelle et au sucre

Mélanger ensemble 1 c. à soupe de sucre et 1 c. à thé de cannelle. Vaporiser la plaque du gaufrier d'aérosol de cuisine. Verser la pâte sur la plaque. Saupoudrer la pâte d'un peu du mélange de cannelle et de sucre avant de fermer le couvercle.

Service aux clients

Si vous avez une question au sujet du gaufrier, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service aux clients. Avant de faire un appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série, et fournir ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du gaufrier. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. garantit que cet appareil est exempt de vices de matériau et de main-d'oeuvre pendant une période de deux (2) ans à compter de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec l'appareil : pièces en verre, récipients en verre, passoire/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie s'étend seulement à l'acheteur consommateur original et ne couvre pas les dommages provenant des abus, négligence, usage pour fins commerciales, ou tout autre usage non indiqué dans les instructions imprimées. HAMILTON BEACH/PROCTOR SILEX DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ DE GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EN VERTU DES PRÉSENTES EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À LA RÉPARATION OU AU REMPLACEMENT D'UN PRODUIT DÉFECTUEUX OU À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.

Certains États, ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes accidentelles ou fortuites, de sorte que le refus de responsabilité précédent peut ne pas vous être applicable. Si vous avez une réclamation en vertu de cette garantie, NE PAS RETOURNER L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez composer notre NUMÉRO DU SERVICE AUX CLIENTS. (Pour un service plus rapide, ayez sous la main les numéros de modèle, de série et de type pour que l'opérateur puisse vous aider).

NUMÉROS DU SERVICE AUX CLIENTS

Aux É.-U. 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : www.proctorsilex.com

CONSERVER CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0