



840056600

4 1/4" X 5 1/2"
16 PAGES
ENGLISH
FRENCH
BLACK
NO BLEEDS
MAP

English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	9
Canada : 1-800-267-2826	

Waffle Baker Safety

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 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, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause 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.
20. Do not immerse.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

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

Model 26400: This appliance is equipped with a 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. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

Model 26500: This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). The plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin, part of the 3-prong plug.

This appliance has a short cord to reduce the hazards of becoming entangled or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if the electrical rating is equal to or greater than the rating of the waffle baker. If polarized plug, an extension cord rated at least

13 amperes may be used. If 3-prong plug, a grounded type 3-wire extension cord (3-prong plug) rated at least 13 amperes may be used. 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 tripped over.

How to Use

BEFORE FIRST USE: Wipe the bottom and top cooking grids with a soapy, damp cloth. Rinse cloth then wipe grids again.

1. Spray or brush the cooking grids with vegetable oil.
2. Plug cord into electrical outlet. The yellow preheat light will glow.
3. Preheat with cover closed until light goes out.
4. Raise cover and pour $\frac{2}{3}$ to $\frac{3}{4}$ cup batter onto center of cooking grid. Lower cover.
5. The yellow preheat light will soon glow again.
6. Waffles are done in about 5 to 8 minutes or when steam from the waffle baker slows.
7. Unplug unit when through cooking.

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.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUID.

Recipes

TIPS: The Belgian waffle grid holds more batter than a traditional grid. These recipes give a range of batter to use, for example, $\frac{2}{3}$ to $\frac{3}{4}$ cup. The larger amount should be used for a Belgian waffle grid.

Waffles can be frozen and then reheated. Make a large batch ahead of time and let cool on a cooling rack. Freeze in airtight storage bags then heat in an oven or microwave.

Weekend Waffles

1 cup flour	3 eggs, separated
3 teaspoons baking powder	1 cup milk
$\frac{1}{4}$ 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 about $\frac{2}{3}$ to $\frac{3}{4}$ cup of batter into the middle of the waffle baker. Cook 5 to 6 minutes or until golden brown.

Makes 4 to 6 waffles.

Buttermilk Waffles

1½ cups flour	1½ cups buttermilk
1½ teaspoons baking powder	6 tablespoons butter, melted
$\frac{1}{2}$ teaspoon baking soda	2 eggs, beaten lightly
$\frac{1}{2}$ teaspoon salt	

In a medium bowl, whisk together flour, baking powder, baking soda, and salt; stir in buttermilk, butter, and eggs, stirring until thoroughly mixed (batter will be thick). Pour

about $\frac{2}{3}$ to $\frac{3}{4}$ cup of batter into the middle of the waffle baker. Close lid and cook 6 to 7 minutes or until golden brown. **Makes 4 to 6 waffles.**

Banana Sour Cream Waffles

1 cup flour	1 cup sour cream
$\frac{1}{2}$ teaspoon baking powder	$\frac{1}{4}$ cup milk
$\frac{1}{4}$ teaspoon baking soda	$\frac{1}{4}$ cup butter, melted
$\frac{1}{4}$ 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 $\frac{2}{3}$ to $\frac{3}{4}$ cup of batter into the waffle baker. Cook 6 to 7 minutes or until golden brown. **Makes 4 to 6 waffles.**

Cinnamon-Raisin Waffles

1 cup flour	1 egg
2 tablespoons brown sugar, packed	$\frac{1}{2}$ 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 about $\frac{2}{3}$ to $\frac{3}{4}$ cup of batter onto the waffle baker. Cook 6 to 8 minutes or until golden brown. **Makes 4 to 6 waffles.**

Crispy Ginger Ale Waffles

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

Whisk together baking mix, oil, and ginger ale. Let sit five minutes. Pour $\frac{3}{4}$ cup into waffle baker. Bake 6 minutes. **Makes 4 waffles.**

Chocolate Dessert Waffles

$\frac{1}{4}$ cup vegetable shortening	3 tablespoons unsweetened
$\frac{1}{2}$ cup sugar	baking cocoa
1 egg	1 teaspoon baking powder
$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla	Pinch of salt ($\frac{1}{16}$ teaspoon)
$\frac{2}{3}$ cup flour	$\frac{1}{2}$ cup milk

In a small mixing bowl, cream shortening and sugar until well blended. Add egg and vanilla; blend until smooth. Add remaining ingredients and mix until well blended. Batter will be thicker than normal waffle batter. Spray grids with non-stick cooking spray. Place $\frac{2}{3}$ to $\frac{3}{4}$ cup of batter into the middle of the waffle baker. Close lid and cook 6 to 7 minutes. Remove and serve topped with vanilla ice cream. **Makes 3 to 4 waffles.**

Need Help or Information?

- Call our toll-free customer service numbers. Please note the model, series, and type number located on the bottom of the waffle baker, or have the unit close by. This will help us answer your question.

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, nonstick soleplate and/or nonstick cooking surfaces. 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 ALL RESPONSIBILITY FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR INCIDENTAL LOSSES CAUSED BY USE OF THIS APPLIANCE. 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 and serial 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.hamiltonbeach.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.

Sécurité du gaufrier

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent être prises y compris les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas en utilisation ou avant son nettoyage. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il présente un cordon ou une fiche endommagés, après une panne ou s'il a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance clients au numéro sans frais pour renseignements, vérification, réparation électrique ou mécanique ou ajustement.
7. L'utilisation de pièces accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'un coin de table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude y compris la cuisinière.
10. Ne pas mettre près d'un brûleur à gaz ou électrique ni dans un four allumé.
11. Des précautions extrêmes doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide brûlant.
12. Pour débrancher, enlever la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage auquel il n'est pas destiné.

14. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans supervision.
15. Lors de l'utilisation, laisser 10 à 15 centimètres de libre au-dessus, derrière et sur les deux côtés de l'appareil pour permettre la circulation d'air. Ne pas utiliser sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur.
16. S'assurer que le cordon ou l'utilisateur ne touche pas à toute partie chaude de l'appareil, à cause du risque de brûlure.
17. Placer l'appareil seulement sur une surface à niveau et sèche.
18. Ne jamais enlever la gaufre avec un genre d'ustensile coupant ou autre accessoire métallique.
19. Toujours laisser refroidir l'appareil complètement avant de le remiser et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est encore chaud.
20. Ne pas immerger.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS POUR LA SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas faire fonctionner un autre appareil à tension élevée sur le même circuit que le gaufrier.

Modèle 26400 : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée. Ce type de prise présente une broche plus large que l'autre. Par mesure de sécurité, la prise ne peut être insérée dans une prise murale que dans un sens. Si la fiche ne peut pas être insérée dans le mur, l'enfiler dans l'autre sens. Si la fiche ne peut toujours pas être insérée dans le mur, contacter un électricien pour qu'il remplace la vieille prise murale. Ne pas essayer de contourner cette sécurité.

Modèle 26500 : Cet appareil est équipé d'un cordon à trois fils relié à la terre (fiche à trois broches). Cette fiche conviendra seulement dans une prise électrique à trois alvéoles. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité. Si la fiche ne convient pas à la prise, contactez un électricien pour remplacer la prise inappropriée. Ne pas essayer

d'enlever la broche de mise à la terre faisant partie de la fiche à trois broches.

Cet appareil comporte un cordon court pour réduire le risque de devenir emmêlé ou de faire trébucher. Un cordon de rallonge peut être employé si la tension électrique du cordon de rallonge est égale ou plus élevée que la tension du gaufrier. Dans le cas d'une fiche polarisée, un cordon de rallonge évalué à au moins 13 ampères peut être utilisé. Dans le cas d'une fiche à trois broches, un cordon de rallonge à 3 fils relié à la terre (fiche à 3 broches) évalué à au moins 13 ampères peut être utilisé. Il faut prendre soin d'arranger la rallonge de telle sorte qu'elle ne sorte pas du comptoir ou de la surface d'une table où elle peut être tirée par des enfants ou faire trébucher.

Utilisation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Essuyer les plaques de cuisson inférieure et supérieure à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Rincer le chiffon et essuyer à nouveau les plaques.

1. Vaporiser ou brosser les plaques de cuisson à l'huile végétale.
2. Brancher le cordon dans une prise murale. L'indicateur jaune de préchauffage s'allume.
3. Préchauffer couvercle fermé jusqu'à ce que l'indicateur s'éteigne.
4. Lever le couvercle et verser $\frac{2}{3}$ à $\frac{3}{4}$ tasse de pâte au centre de la plaque de cuisson. Abaisser le couvercle.
5. L'indicateur jaune de préchauffage ne tarde pas à se rallumer.
6. Les gaufres sont prêtes en 5 à 8 minutes ou lorsque la vapeur sortant du gaufrier ralentit.
7. Débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

Nettoyage

1. Débrancher l'appareil de la prise et laisser refroidir.
2. Essuyer les plaques de cuisson et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Rincer le chiffon et essuyer à nouveau les plaques.
3. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs sur les surfaces de l'appareil.

NE PAS IMMERGER DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Recettes

CONSEILS : Le moule à gaufre belge contient plus de mélange qu'un moule traditionnel. Ces recettes donnent une gamme de mélange à utiliser, par exemple, $\frac{2}{3}$ à $\frac{3}{4}$ de tasse. La quantité plus considérable devrait être utilisée pour un moule à gaufre belge.

Les gaufres peuvent être congelées, puis réchauffées. Faire une grande quantité d'avance et les laisser refroidir sur une clayette. Congeler dans des sacs hermétiques puis réchauffer dans un four ou dans un micro-ondes.

Gaufres de week-end

1 tasse de farine	3 œufs, séparés
3 c. à thé de poudre à pâte	1 tasse de lait
$\frac{1}{4}$ 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, battre ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre. Mettre de côté. Battre les blancs

d'œufs en neige. Ajouter le lait et les jaunes d'œufs au mélange de la farine. Remuer jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'huile et la vanille au mélange et bien mélanger. Incorporer les blancs d'œufs. Verser environ $\frac{2}{3}$ à $\frac{3}{4}$ de tasse du mélange au milieu du gaufrier. Faire cuire de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Donne 4 à 6 gaufres.

Gaufres au babeurre

1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine	1 $\frac{1}{2}$ tasse de babeurre
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte	6 c. à soupe de beurre, fondu
$\frac{1}{2}$ c. à thé de soda	2 œufs, battus légèrement
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	

Dans un bol moyen, battre la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel. Remuer le babeurre, le beurre et les œufs jusqu'à l'obtention d'un bon mélange (la pâte devrait être épaisse). Verser environ $\frac{2}{3}$ à $\frac{3}{4}$ de tasse de mélange au milieu du gaufrier. Fermer le couvercle et faire cuire de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Donne 4 à 6 gaufres.

Gaufres aux bananes et à la crème sure

1 tasse de farine	1 tasse de crème sure
$\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte	$\frac{1}{4}$ tasse de lait
$\frac{1}{4}$ c. à thé de soda	$\frac{1}{4}$ tasse de beurre, fondu
$\frac{1}{4}$ c. à thé de sel	1 banane mûre, écrasée
1 œuf, séparé	

Dans un grand bol, battre les ingrédients secs et les mettre de côté. Dans un petit bol, battre le blanc d'œuf en neige avec un fouet. Ajouter le jaune d'œuf, la crème sure, le lait, le beurre et la banane au mélange de farine et bien mélanger. Incorporer le blanc d'œuf battu. Verser $\frac{2}{3}$ à $\frac{3}{4}$ de tasse de mélange dans le gaufrier. Faire cuire de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Donne 4 à 6 gaufres.**

Gaufres à la cannelle et aux raisins

1 tasse de farine	1 œuf
2 c. à soupe de cassonade, tassée	$\frac{1}{2}$ tasse de lait
2 c. à thé de poudre à pâte	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, battre la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel et la cannelle. Dans un grand bol, battre l'œuf, le lait et l'huile. Ajouter le mélange de farine au mélange de lait. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit tout juste combiné. Y remuer les raisins. Verser environ $\frac{2}{3}$ à $\frac{3}{4}$ de tasse de mélange dans le gaufrier. Faire cuire de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Donne 4 à 6 gaufres.**

Gaufres croustillantes au soda au gingembre

2 tasses de mélange commercial (par exemple Bisquick)
 2 c. à soupe d'huile
 $1\frac{1}{2}$ tasse de soda au gingembre

Battre le mélange commercial, l'huile et le soda au gingembre. Laisser reposer 5 minutes. Verser $\frac{3}{4}$ tasse dans le gaufrier. Faire cuire 6 minutes. **Donne 4 gaufres.**

Gaufres au chocolat

$\frac{1}{4}$ tasse de shortening végétal	3 c. à soupe de cacao non sucré
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	1 c. à thé de poudre à pâte
1 œuf	Pincée de sel ($\frac{1}{16}$ c. à thé)
$\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille	$\frac{1}{2}$ tasse de lait
$\frac{2}{3}$ tasse de farine	

Dans un petit bol, mettre le shortening et le sucre en crème jusqu'à consistance uniforme. Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Le mélange devrait être plus épais que le mélange normal pour gaufres. Vaporiser les moules d'un enduit pour la cuisson. Placer $\frac{2}{3}$ à $\frac{3}{4}$ de tasse du mélange au milieu du gaufrier. Fermer le couvercle et faire cuire 6 à 7 minutes. Retirer du gaufrier et servir avec de la crème glacée à la vanille. **Donne 3 à 4 gaufres.**

Service à la clientèle

Appelez nos numéros sans frais d'assistance aux clients. Veuillez noter le modèle, le type et le numéro de série situés sur le dessous du gaufrier ou ayez l'appareil à portée de la main. Ces informations nous aideront à répondre à votre question.

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Hamilton Beach/Proctor-Silex Inc. garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main-d'œuvre pour une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat original, sauf indications contraires. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec l'appareil: pièces en verre, récipients en verre, passoire/coupoir, semelle anti-adhérente et/ou surfaces de cuisson anti-adhérentes. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur original et ne couvre pas les dommages causés par l'abus, la négligence, l'utilisation à des fins commerciales, ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, INC. DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ CONCERNANT LES DOMMAGES OU LES PERTES ACCIDENTELS CAUSÉS PAR CET APPAREIL. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages ou des pertes accidentels. Par conséquent, cette renonciation ne s'applique peut-être pas à vous. Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de modèle et de série de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant).

NUMÉROS DE SERVICE AUX CLIENTS

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web: www.hamiltonbeach.com

CONSERVER CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Cette garantie vous donne des droits spécifiques, et vous pourriez jouir d'autres droits, variables d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

HAMILTON BEACH • PROCTOR-SILEX, INC.
Washington, North Carolina 27889

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
Picton, Ontario K0K 2T0

840056600

Web site address: www.hamiltonbeach.com

4/99