


USING YOUR WAFFLE MAKER

- **CAUTION:** Do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not run the waffle maker under water or any other liquid.
- Before using, remove all packaging, stickers or accessories both inside and outside of the appliance.
- Remove the excess batter tray from the styrofoam packaging **(0)**.
- Always use the waffle maker on a flat, dry, heat resistant surface.
- Ensure that your hands are dry when using this appliance.
- Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces, or allow the cord to dangle above a heat source.
- Check that the thermostat **(D)** is in the mini position (), then plug the cord into a socket, ONLY into a 120V A.C. socket.
- Unlock the appliance using the two safety catches **(B)** on the sides of the appliance **(7)**. Always unlock the waffle maker before turning on.
- The red light **(1)** will light up and will remain lit to show that units is plugged in.
- Always open the waffle maker using the handle **(C)** when the appliance is hot.
- The handle will remain cool during cooking **(4)**. Do not touch the metal body of the waffle maker when the appliance is hot **(5)**.

- Pre-heat the waffle maker 5 to 7 minutes by turning the brownness selector to the desired setting **(2)**. The green light **(3)** will light up accompanied by a beep, when the waffle maker reaches the desired cooking temperature.
(For the pre-heating, place the thermostat selector on the chosen cooking position).
- Each time the waffle maker is used, wait until the green light comes on before pouring batter into the waffle maker plates.
- Close the waffle maker during the cooking cycle. Do not lock the safety catches on the sides of the waffle maker when cooking.
- At the back of the waffle maker there is a unique batter tray **(A)**. This tray catches any excess batter. **We recommend emptying this tray when the waffle maker is cold. Use oven mitts if the tray must be emptied while the appliance is hot and in use (6).** Once the cooking cycle is complete the beep will again sound to let you know the waffles are ready..
- Clean the back of the waffle plates between cooking operations. Use a nonstick safe kitchen utensil to remove extra batter from around the back of the waffle plates **(8)** and to remove the waffle from the waffle maker.
- **CAUTION:** To avoid any risk of injury or accident, check the cord and waffle maker prior to each use. Do not use the waffle maker if the cord and/or the appliance itself are damaged or are not operating correctly.
- Use the locks to store the waffle maker in a vertical position **(10)** or when moving the waffle maker.

TIPS FOR BETTER COOKING RESULTS

- Each time the waffle maker is used, wipe a small amount of cooking oil onto the waffle plates, then wipe with a soft cloth.
- Pour the batter with a ladle into each waffle plates.
- The amount of batter should not go past the separation line between the two cooking plates (9).
- Increase or reduce the waffle color to suit your taste, using the 7-position browning indicator.
- The green light, accompanied by a beep, is an indicator that the waffle maker is ready to use. The green light goes out and lights up again regularly during cooking process, to show that the selected temperature is maintained. Depending on the type of batter used, cooking cycle times will vary.
- Some steam will be produced during cooking cycles, this is normal and allows for a fuller waffle. During the cooking cycle, the top of the waffle maker will drift upward, allowing the waffle batter to fully expand into the plate cavities. Do not impede this movement. The beep will sound again once the cooking cycle is complete. This will let you know the waffles are ready. Never lock the waffle maker when in use.
- Cooking time depends on the kind of batter used and the waffle brownness desired. Cooking time typically takes 3 to 5 minutes.

HOW TO CLEAN YOUR WAFFLE MAKER

- **CAUTION:** Do not immerse the appliance or its cord in water or any other liquid.
- **NOTE:** Ensure that the waffle maker is unplugged and has cooled down before starting to clean it.
Do not pour very cold water into the waffle maker when it is hot.
- **Recommendations for maintaining the waffle maker in good working order:**
 - Do not overheat the waffle maker, this may cause brown or blue marks to appear on the stainless steel housing.
 - Do not leave anything on or near the waffle maker that may melt when the unit is in use.
 - If the water used to make the batter or to clean the appliance contains a high amount of iron, this may cause the waffle maker to corrode.
- The waffle maker is not dishwasher safe.
- **To clean the waffle plates:**
 - Once the appliance is cold, brush with a non metal brush to remove any crumbs.
 - Rinse the plates with a sponge, then wipe with a soft cloth.
 - Wash the excess batter tray with a sponge and dish detergent.

**DO NOT USE OVEN CLEANERS OR PRODUCTS CONTAINING CHLORINE OR BLEACH.
DO NOT USE STEEL WOOL OR STEEL SCOURING PADS.**

- **To clean the waffle maker exterior:**
 - Polish using stainless steel cleaners approved for household cooking appliances.
 - Follow the instructions for use on the polish; then rinse the outside of the waffle maker with a sponge.
- Do not clean this product with aerosol sprays or the like.

**DO NOT USE HARSH DETERGENTS OR SCOURING PADS ON THE EXTERIOR
OF THE WAFFLE MAKER AS THIS MAY DAMAGE THE POLISHED FINISH.**

ALL-CLAD MANUFACTURER'S WARRANTY

 : www.all-clad.com / www.all-clad.ca

With a strong commitment to the environment, All-Clad electrical products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call All-Clad consumer service directly at the phone number below for repair options.

Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This electrical product is guaranteed by All-Clad for a period of **2 years** against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The All-Clad warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At All-Clad's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. All-Clad's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The All-Clad warranty only applies within the United States and Canada, and is valid only on presentation of a proof of purchase. For warranty service please contact All-Clad Consumer Service using the appropriate toll free number or website listed below. A consumer service representative will personally assist you with the evaluation, repair or replacement of your product at the closest All-Clad service center.

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow All-Clad instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water or consumable
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading

- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The All-Clad manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA & Canada. Where a product is purchased in one country and then used in another one:

- a) The All-Clad guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
- b) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by All-Clad
- c) In cases where the product is not repairable in the new country, the All-Clad guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This All-Clad manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in All-Clad internet site.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-526-5377		1-800-418-3325

 : www.all-clad.com / www.all-clad.ca





 : www.all-clad.com / www.all-clad.ca

U.S.A.	800-526-5377	CANADA	1-800-418-3325
	2121 Eden Road Millville, NJ 08332		345 Rasmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	GRUPE SFB USA		GRUPE SFB CANADA

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de All-Clad.

Informations supplémentaires

Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.
spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'Etat ou de la province. Le droits légaux envers le commerçant ou le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits Cette garantie All-Clad n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant ou le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits

Droits légaux des consommateurs

produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.
c) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie All-Clad est limitée au remplacement par un supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par All-Clad dans le pays d'emploi.
b) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation, pourrait exiger une période de réparation électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.
a) La garantie All-Clad ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, tels que le voltage, la fréquence dans un autre pays que celui de l'achat :

La garantie du fabricant All-Clad ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux Etats-Unis ou au Canada. En cas d'utilisation entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectuée par son propriétaire ou d'une maintenance inadéquate de la part du transporteur. Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectuée par son propriétaire ou d'une maintenance inadéquate de la part du transporteur. Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais

- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

ALL-CLAD GARANTIE FABRICANT

 : www.all-clad.com / www.all-clad.ca

Dans le cadre de notre fort engagement envers l'environnement, les appareils électroménagers All-Clad sont réparables durant la période de garantie et au delà. Avant de retourner un produit défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez prendre contact directement avec le Service Consommateur de All-Clad au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation.

Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée !

La garantie
Cet appareil électroménager est garanti par All-Clad pendant **2 ans** contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.

Cette garantie du fabricant All-Clad vient en complément des droits des consommateurs.
La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de All-Clad, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de All-Clad dans le cadre de cette garantie, se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions et exclusions

La garantie All-Clad ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada, et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Pour toute assistance sous garantie, merci de contacter le Service Consommateur d'All-Clad avec le numéro gratuit ci-dessous ou appelé sur le site internet. Un responsable consommateur vous assistera personnellement en diagnostiquant la situation, et en faisant réparer ou échanger le produit dans le centre de service All-Clad le plus proche.

All-Clad ne sera pas obligé de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide. Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit

NETTOYAGE

- **ATTENTION :** Ne jamais immerger l'appareil ou son cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- **NOTE :** S'assurer que le gautrier est débranché et qu'il est froid avant de commencer à le nettoyer. Ne pas mettre d'eau très froide dans le gautrier lorsqu'il est chaud.

- **Conseils pour conserver les qualités du gautrier au fil du temps :**

- Ne pas surchauffer le gautrier, des marques brunes ou bleues pourraient apparaître.
- Ne rien laisser qui pourrait fondre sur ou près du gautrier lorsque celui-ci est utilisé.
- Si l'eau utilisée pour faire la pâte ou pour laver le gautrier contient beaucoup de fer, elle peut faire rouiller l'appareil.
- Le gautrier ne passe pas au lave vaisselle.

- **Pour nettoyer les plaques :**

- Laisser refroidir l'appareil puis utiliser une brosse souple, non métallique, pour retirer tous les résidus de pâte.
- Passer un coup d'éponge humide sur les plaques puis essuyer avec un chiffon.
- Le bac récupérateur de pâte peut être lavé sous l'eau avec du produit pour vaisselle.

NE PAS UTILISER DE DÉTHERGENTS POUR FOUR OU CONTENANT DU CHLORE,

NI DE L'EAU DE JAVEL.

NE PAS UTILISER D'ÉPONGE ABRASIVE.

- **Pour laver l'extérieur du gautrier :**

- Si besoin, polir avec des produits nettoyants pour inox disponibles dans le commerce.
- S'assurer qu'ils sont compatibles avec des appareils de cuisson et bien suivre les instructions, puis rincer l'extérieur du gautrier avec une éponge humide.

- Ne pas nettoyer cet appareil avec un brumisateur ou équivalent.

NE PAS UTILISER DE DÉTHERGENTS (OU D'ÉPONGE) ABRASIFS SUR LE GAUFRIER, CELA L'ABIMERAIT.

ASTUCES POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

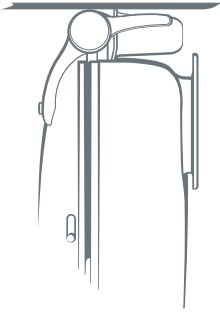
- À chaque première utilisation, enduire légèrement d'huile végétale les plaques du gautrier, puis essuyer avec un chiffon doux.
- Verser la pâte à l'aide d'une louche dans chaque empreinte.
- La quantité de pâte ne doit pas dépasser la barre de séparation entre les empreintes de cuisson (9).
- Augmenter ou diminuer le degré de brunissage pour l'adapter à votre goût, grâce au thermostat 7-positions.
- Le voyant vert et le bip l'accompagnant sont un indicateur que le gautrier est prêt pour la cuisson. Le voyant vert s'éteindra et se rallumera régulièrement au cours de l'utilisation pour indiquer que la température est maintenue.
- Attention, cela ne signifie pas que la gautre est cuite.
En fonction du type de pâte utilisé, les cycles de cuisson peuvent varier.
- La cuisson va générer de la vapeur ; cela est normal et permet une gautre idéalement formée.
Lors de la cuisson, la coque supérieure peut s'élever, permettant à la pâte à gautre de se répandre dans les empreintes. Ne pas empêcher cette élévation.
Ne jamais verrouiller le gautrier pendant l'utilisation.
Le signal sonore retentit à nouveau quand la cuisson est terminée, pour signifier que les gautres sont prêtes.
- Le temps de cuisson varie en fonction du type de pâte et de la quantité de pâte dans le gautrier.
La cuisson dure entre 3 et 5 minutes.

- Faire préchauffer le gautrier pendant 5 à 7 minutes en tournant le sélecteur de thermostat sur la position souhaitée (2).
- Pour le préchauffage, positionnez le sélecteur de thermostat sur la position choisie de cuisson. Le voyant vert (3) s'allume avec un "bip" lorsque le gautrier a atteint la température de cuisson désirée.
- A chaque première cuisson, attendre que le voyant vert s'allume avant de mettre la pâte dans votre gautrier. Fermer l'appareil avec la poignée pendant la cuisson. Ne pas verrouiller les loquets pendant la cuisson.
- Votre gautrier dispose d'un système unique de récupération d'excédent de pâte (A) situé à l'arrière de l'appareil. Il permet de récupérer l'excédent de pâte pendant la cuisson.
- Il est conseillé d'attendre le refroidissement complet du gautrier avant de vider le bac. **Utiliser des gants de cuisson si le bac doit toutefois être vidé lorsque l'appareil est chaud (6).** Une fois la cuisson terminée, le signal sonore retentit à nouveau pour signifier que les gautres sont prêts.
- Nettoyer la partie arrière des plaques entre deux cuissons. Retirer avec une spatule les résidus de pâte sur la partie arrière des plaques (8). Retirer la gautre à l'aide d'une spatule.
- **ATTENTION :** Pour éviter tout risque de blessure ou d'accident matériel, inspecter le cordon avant chaque utilisation. Ne pas utiliser le gautrier si le cordon et/ou l'appareil lui-même sont endommagés ou ne fonctionnent pas normalement.
- Utiliser les loquets de sécurité pour ranger le gautrier en position verticale (10) ou pour déplacer votre gautrier.

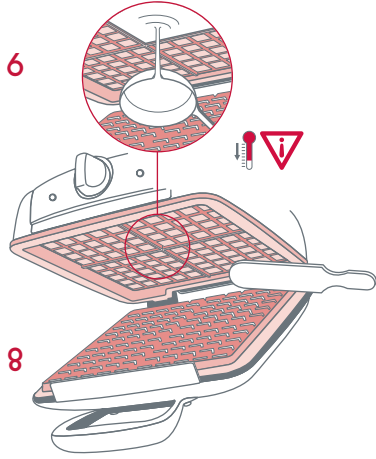
UTILISATION

- **ATTENTION** : Ne jamais plonger l'appareil, le cordon et sa prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas passer le gaufrier sous l'eau ou tout autre liquide.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil avant usage.
- Récupérer le bac récupérateur de pâte dans l'emballage (0).
- Toujours utiliser le gaufrier sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Vérifiez que vos mains soient sèches quand vous utilisez l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près des surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur.
- Vérifier que le thermostat (D) soit positionné sur la position mini ●, puis brancher le cordon sur une prise murale, UNIQUEMENT sur une prise à 120V avec courant alternatif.
- Déverrouiller l'appareil à l'aide des deux loquets de sécurité (B) sur les côtés du gaufrier (7).
Ne jamais manipuler les loquets lorsque l'appareil est chaud.
Toujours déverrouiller le gaufrier avant de le brancher.
- Le voyant rouge (1) s'allume pour indiquer que le produit est branché.
- Toujours ouvrir le gaufrier avec la poignée (C) lorsque l'appareil est chaud.
- La poignée reste froide pendant tout le temps de la cuisson (4).
- Ne pas toucher les parties métalliques lorsque l'appareil est chaud (5).

7



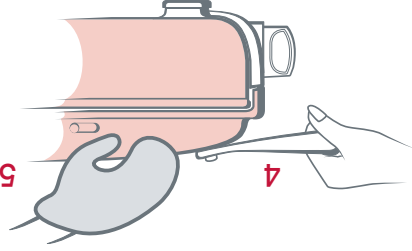
10



6



9



5

4



3

Indiquez la température désirée en tournant le bouton pour préchauffer



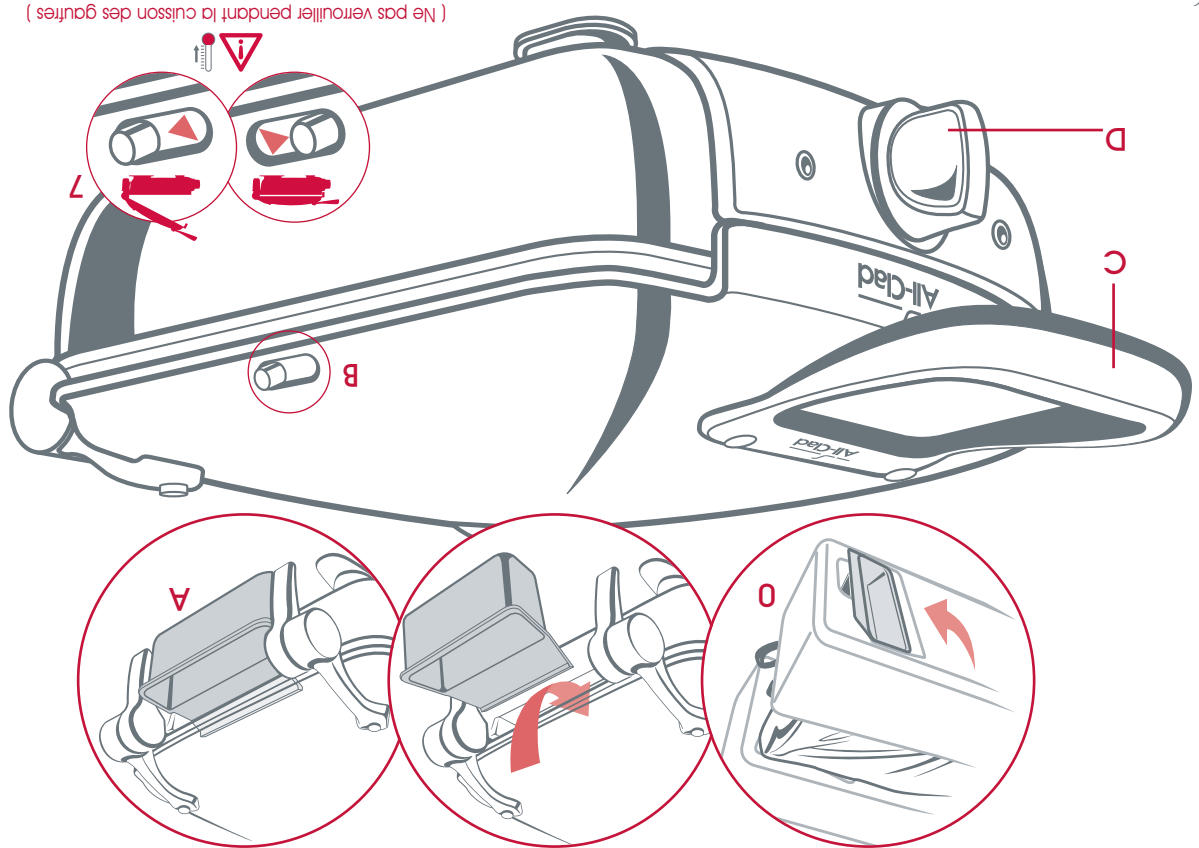
2

Appareil branché



1

Prêt pour la cuisson et signal sonore. Il retentit à nouveau pour signifier que la cuisson est terminée.



FELICITATIONS POUR VOTRE ACHAT

All-Clad Metalcrafters a créé une collection originale d'ustensiles de cuisine professionnels, réalisée grâce à un processus breveté de fabrication de métal multicouches, qui assure une cuisson parfaitement homogène. Ce succès a mené All-Clad à être la marque de produits choisie par le plus grand nombre de restaurants à quatre étoiles. Depuis sa création, All-Clad a révolutionné l'art de la cuisson ; c'est toujours la seule compagnie américaine à proposer une ligne complète d'ustensiles de cuisine produits dans ses propres ateliers.

Avec cinq collections d'ustensiles proposant toute une gamme de métaux et de finitions, allant de l'aluminium au cuivre, en passant par l'inox, All-Clad propose, en plus de la performance et du design, un vaste choix. Dans le dernier chapitre passionnant de son histoire, All-Clad présente sa collection d'appareils électriques, conçus pour faire la différence au niveau de la performance et de la simplicité d'utilisation. Les cuisiniers les plus exigeants ont maintenant la merveilleuse opportunité de compléter leur cuisine avec les produits All-Clad, le leader incontesté. La société All-Clad se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Cet appareil est conçu pour un **USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**.

Aucun élément ne peut être réparé par l'utilisateur. Si une réparation s'avère nécessaire, au cours de la période de garantie, retourner le gautrier à All-Clad. Voir la carte de garantie pour plus d'informations.
Ne jamais essayer de réparer vous-même votre gautrier.

ATTENTION : Pour éviter toute brûlure ou tout risque d'incendie, toujours débrancher ce gautrier

– ainsi que les autres appareils électriques – lorsqu'il n'est pas utilisé.

ATTENTION : Pour éviter tout risque de choc électrique, brancher l'appareil uniquement dans des prises reliées à la terre. Toujours respecter les temps de cuisson recommandés.

NOTE : Lors de la première utilisation, un léger dégagement de fumée et/ou d'odeur peut se produire. Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations.

A PROPOS DU CORDON ELECTRIQUE :

Votre appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec prise 2 pôles + terre qui doit être branchée dans une prise murale adaptée. Si la prise ne rentre pas, contactez un électricien.
N'essayez en aucune façon de modifier la prise.

- Le cordon électrique fourni est court afin d'éviter que quelqu'un trebuche dedans.
- Des rallonges électriques sont disponibles et doivent être utilisées avec précaution.
- Si une rallonge électrique est utilisée :

- elle doit être d'un calibre au moins égal à celui de l'appareil,
- la rallonge ne doit pas pendre d'une table, elle pourrait être tirée par un enfant ou faire tressauter quelqu'un.
- la rallonge doit avoir une prise de terre de type 3.

CONSEILS DE SECURITE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines règles de sécurité de base doivent toujours être respectées, dont les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons. Toujours utiliser des gants.
3. Afin de prévenir les risques de chocs électriques, ne pas plonger le cordon, les fiches ou l'appareil complet dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite s'impose si l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Attendre le refroidissement avant de rajouter ou de retirer des parties et avant de nettoyer l'appareil.
6. N'utiliser aucun appareil électrique si la fiche ou le cordon sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas comme il faut, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Appeler 1-800-ALL-CLAD (255-2523) pour réparation ou information.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par All-Clad peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir, ni toucher une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur un élément à gaz ou électrique chaud, ni à proximité de celui-ci, ni dans un four chaud.
11. Faire très attention en déplaçant un appareil contenant une préparation chaude, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher ou arrêter l'appareil, tourner le bouton sur la position mini ● et débrancher le cordon de la prise murale.
13. Utiliser l'appareil seulement aux fins prévues.

14. CONSERVER CES INSTRUCTIONS



Gaufrier électrique All Clad 4

Mode d'emploi

Lire et conserver ces instructions

www.allclad.com

