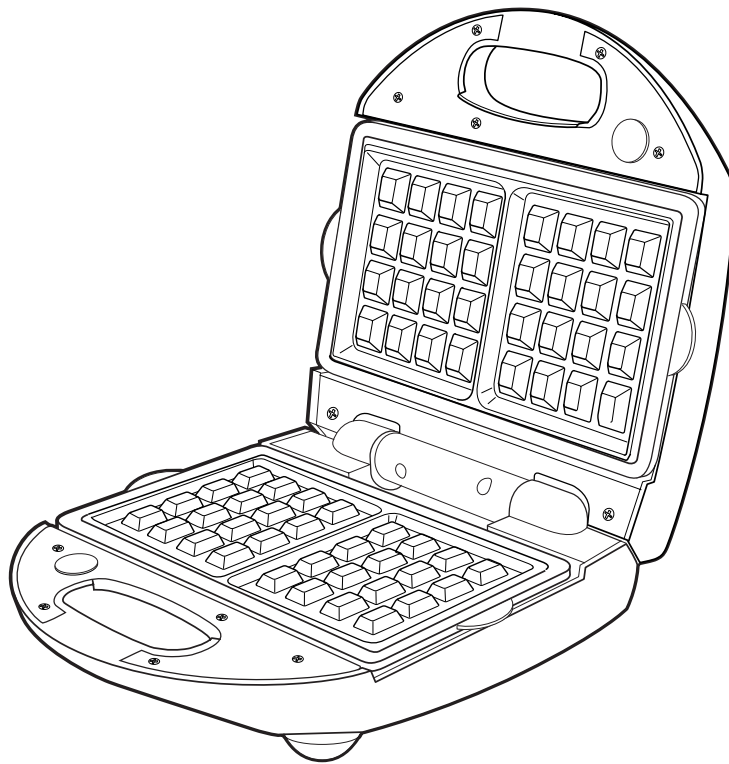




Removable Grid Waffle Baker & Sandwich Griddle



Safety	2	Waffle Baker Recipes	6
Parts and Features	4	Sandwich Griddle Recipes	8
To Use	5	Customer Assistance	10
To Clean	5		

For Customer Assistance Please Call: 1-877-556-0973

840081200

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 damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, electrical or mechanical repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries or damage the unit.
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 leave appliance unattended when plugged in.
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, level surface.
18. Never remove the waffle or sandwich 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. To reduce the risk of fire or shock hazard, do not operate unit unless grids are securely snapped in place.

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/sandwich griddle.

This appliance is equipped with a 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.

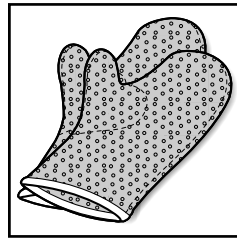
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If an extension cord is used, it must also be a grounded-type 3-wire cord. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. 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.

Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin by modifying the plug in any way.

Never remove, insert, or replace grids unless unit is unplugged and unit and grids are completely cool.

The waffle baker/sandwich griddle is made with a Cool Touch top. This means that, during normal use, the top surface will not cause burns to hands or fingers if accidentally touched. Other surfaces may be hot so care should always be taken when using this or any appliance.

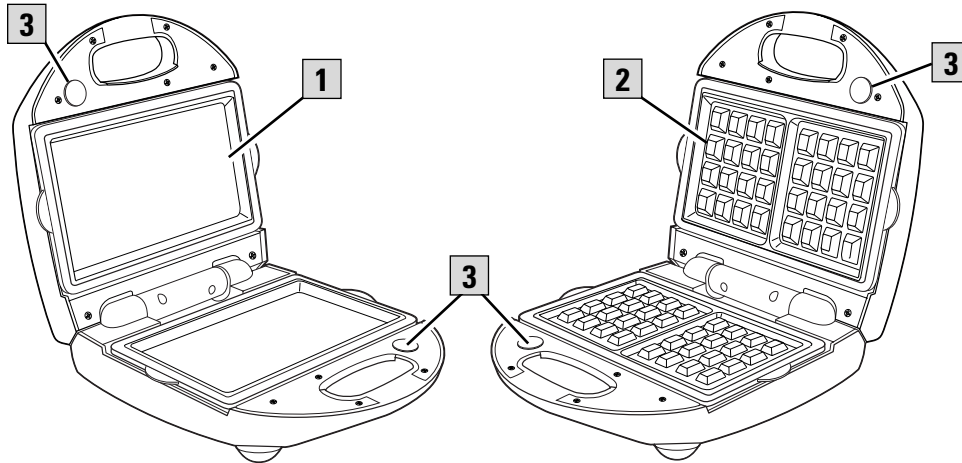
WARNING: Always use a hot mitt to



protect hand when opening a hot waffle baker/ sandwich griddle. Escaping steam can burn.

Parts and Features

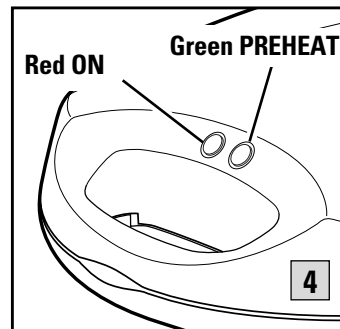
- 1** Removable Sandwich Griddle Grids
- 2** Removable Belgian Waffle Grids
- 3** Grid Release Button
- 4** Indicator Lights



The red **ON** Light comes on when the unit is plugged in. This light stays on until the unit is unplugged.

The green **PREHEAT** Light comes on when the unit has preheated.

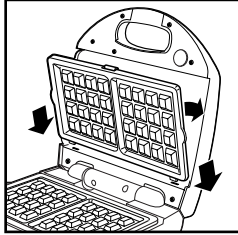
For best results, wait until the green **PREHEAT** Light comes on before starting to cook. This means the unit has reached the perfect temperature. This light will cycle on and off during baking.



To Use

NOTE: Before first use, wash and dry cooking grids.

1. Make sure unit is unplugged. Select preferred cooking grids.
2. Insert tabs on grid into slots on unit near hinge area.



3. Press the other side of the grid to snap into place. Repeat with other grid.
4. Close unit and plug into outlet.
5. Let preheat until the green **PREHEAT** Light comes on (about 5 minutes).

6. Cook the waffles or sandwiches according to recipe. Carefully remove cooked food.
7. If using the sandwich grids and there is a build-up of grease, clean the grids and any surfaces of excess grease before continuing to cook. Follow the instructions in "To Clean."
8. When finished cooking, unplug unit and let cool.
9. Follow instructions in "To Clean."

WARNING: To reduce the risk of fire or shock hazard, do not operate unit unless grids are securely snapped in place.

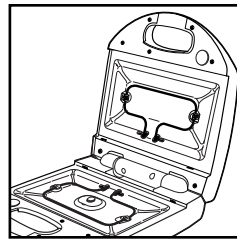
WARNING: To reduce the risk of fire or electrical shock, do not grill meats, fatty foods, or marinated products on the sandwich griddle.

To Clean

Warning: To reduce risk of burns to hands and fingers, allow unit to cool before removing grids.

1. Make sure unit is unplugged and grids have cooled.
2. Press **GRID RELEASE** Buttons to remove the cooking grids. Wash in hot, soapy water; rinse and dry. The grids can also be washed in an automatic dishwasher.

3. If grease drips over the grids into the reflector pans, the reflector pans must also be cleaned. Using a soapy, damp cloth, carefully wipe entire surface of pan to



remove all grease. Let dry.

4. To clean the outside of the unit, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers on the unit. Do not place unit in automatic dishwasher or immerse unit in water or other liquid.
5. The unit may be stored in an upright position. Store removable grids so that nonstick surfaces are not scratched.

DO NOT IMMERSE UNIT IN WATER OR OTHER LIQUID.

Waffle Baker Recipes

Waffle Baker Tips!

- The waffle baker grids hold about $\frac{3}{4}$ cup batter and make two 4-inch square waffles. Two waffles would be a typical serving.
- A thin waffle batter requires less batter to cover the grids than a thick batter.
- Homemade waffle batter may take longer to cook than packaged pancake and waffle mixes. The packaged mix waffles are done in about 5 minutes. Recipes that are “made-from-scratch” take a few minutes more.
- For most recipes, there is no need to grease the nonstick surface.

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 $\frac{3}{4}$ cup of batter into the middle of the waffle baker. Cook 5 to 6 minutes or until golden brown. **Makes 3 $\frac{1}{2}$ cups of batter.**

Buttermilk Waffles

1 $\frac{1}{2}$ cups flour	1 $\frac{1}{2}$ cups buttermilk
1 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{3}{4}$ cup of batter into the middle of the waffle baker. Cook 6 to 7 minutes or until golden brown. **Makes 3 cups of batter.**

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 ¾ cup of batter into the waffle baker. Cook 6 to 7 minutes or until golden brown. **Makes 3 cups of batter.**

Cinnamon-Raisin Waffles

1 cup flour	1 egg
2 tablespoons packed brown sugar	½ cup milk
2 teaspoons baking powder	2 tablespoons oil
¼ teaspoon salt	½ cup raisins
1½ 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 ¾ cup of batter onto the waffle baker. Cook 6 to 8 minutes or until golden brown. **Makes 2 cups of batter.**

Chocolate Waffles

¼ cup vegetable shortening	3 tablespoons unsweetened baking cocoa
½ cup sugar	1 teaspoon baking powder
1 egg	Pinch of salt (¼ teaspoon)
½ teaspoon vanilla	¾ cup milk
¾ cup flour	

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 ¾ cup of batter in the middle of the waffle baker. Close lid and cook 6 to 7 minutes. Remove and serve topped with vanilla ice cream. **Makes 2 cups of batter.**

Sandwich Griddle Recipes

Mexi-Pockets

For each sandwich:

2 6-inch packaged corn tortillas	1 tablespoon salsa
1 heaping tablespoon processed cheese dip	2 tablespoons refried beans

Spray grids with nonstick cooking spray. Spread cheese, salsa, and beans on one corn tortilla. Cover with another corn tortilla. Place on sandwich griddle. Close and lock lid and cook approximately 5 minutes. **Caution: The filling is very hot.**

Cheesy Hot Dog Pockets

Sliced bread (any variety)	Ketchup
Hot dogs	Butter
Individually wrapped processed cheese slices	

Butter one side of two pieces of bread. Place the slice of bread, butter side down, on the sandwich griddle. Spread 1 to 2 tablespoons of ketchup on bread. Cut half of a hot dog into “coins.” Place hot dog “coins” over the ketchup. Unwrap a slice of cheese and place over the hot dogs. Cover with remaining slice of bread, butter side up. Close and lock lid. Cook approximately 3 minutes. **Caution: The filling is very hot.**

Grand Cheese Rounds

1 can (1 lb.) extra-large refrigerated biscuits
8 individually wrapped processed cheese slices (any variety)

Open each biscuit in half, making two thinner biscuits. Flatten each half in the palm of your hand. Unwrap slices of cheese. Take each slice and fold in half, then fold in half again, making 4 quarters stacked. Spray grids with nonstick cooking spray. Place two flattened biscuits on the sandwich griddle. Place the stack of cheese in the middle. Cover with two flattened biscuits. Close and lock lid. Cook approximately 5 to 6 minutes or to desired brownness. **Caution: The filling is very hot. Makes 8 rounds.**

Fruit Turnovers

1 can refrigerated crescent rolls
Fruit pie filling or fruit preserves
Cinnamon sugar

Open the can of crescent rolls and lay flat on countertop. Divide into 4 rectangles. Take each rectangle and press the diagonal perforation closed, making 4 solid rectangles. Place one rectangle on the sandwich griddle. Place 2 to 4 tablespoons of fruit filling onto center of pastry. Cover with another rectangle of pastry. Sprinkle with cinnamon sugar. Close and lock lid. Cook approximately 5 minutes or until desired brownness. Repeat with remaining pastry. **Caution: The filling is very hot. Makes 2 turnovers.**

Bacon Cheese Omelet

2 eggs
½ cup shredded cheddar cheese
2 pieces bacon, cooked and crumbled
Salt and pepper to taste

In a small bowl, beat eggs slightly with a fork. Add the cheese and bacon; mix. Spray the grids with nonstick cooking spray. Pour egg mixture onto sandwich griddle. Close and lock lid. Cook approximately 4 to 5 minutes. **Makes 1 serving.**

Hot Pastrami Pockets

For each pastrami pocket you will need:

2 slices rye bread
2 to 3 slices pastrami
1 to 2 tablespoons sauerkraut
1 slice Swiss cheese
1 tablespoon Thousand Island dressing
Butter or margarine

Butter two slices of bread on one side. Place one slice (butter side down) on one side of the griddle. Add meat, sauerkraut, dressing, and cheese. Cover with second slice of bread (butter side up). Close and lock the lid. Cook approximately 3 minutes or until desired brownness. **Caution: The filling is very hot.**

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your waffle baker/sandwich griddle.

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

Customer Assistance Number: 1-877-556-0973

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: www.wal-mart.com

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL*MART store or call Customer Assistance at 1-877-556-0973.

What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside Canada.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of
General Electric Company
and is used under license by
WAL*MART Stores.

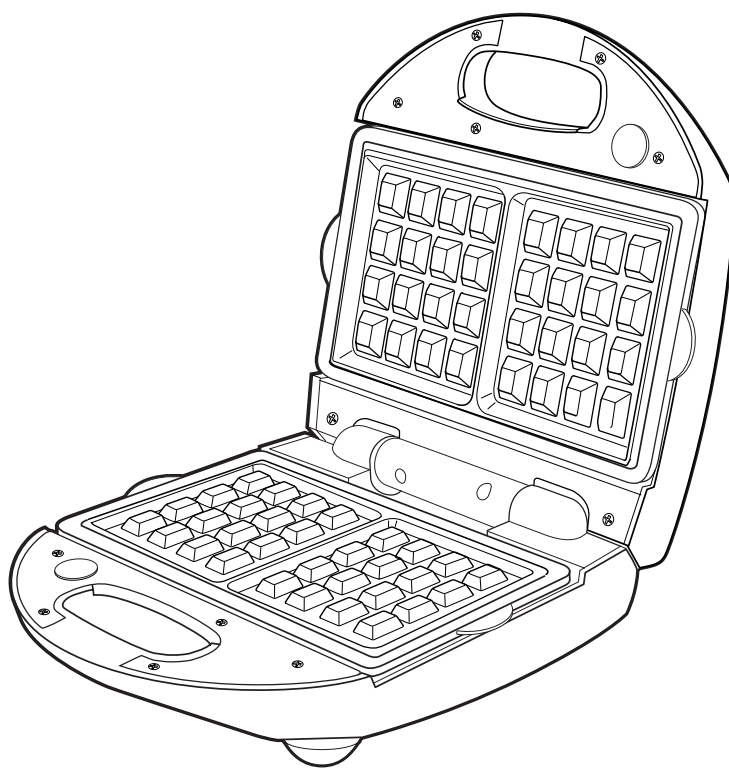
840081200

WAL*MART Canada Corp.
Mississauga, Ontario L5N 1P9

5/01



Gaufrier et gril à sandwichs à plaques amovibles



Sécurité	2	Recettes pour le gaufrier	6
Pièces et caractéristiques	4	Recettes pour le	
Utilisation.....	5	gril à sandwichs	8
Nettoyage.....	5	Assistance à la clientèle	10

Pour l'assistance à la clientèle, composer le 1-877-556-0973

840081200

Sécurité

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été endommagé d'une manière quelconque.
Composer notre numéro d'assistance 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 le fabricant de l'appareil ménager peut causer des blessures ou endommager l'unité.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter, débrancher la fiche de la prise.
13. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.
14. Ne pas laisser l'appareil ménager sans surveillance quand il est branché.
15. Lors de l'utilisation de cet appareil ménager, prévoir un espace d'air de 4 à 6 pouces au-dessus, derrière et des deux côtés pour la circulation de l'air. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces où la chaleur peut causer un problème.
16. Veiller à ce que ni le cordon, ni vous-même ne touchiez toute partie chaude de l'appareil à cause du risque de brûlures.
17. Ne placer l'appareil que sur une surface sèche et d'aplomb.
18. Ne jamais retirer la gaufre ou le sandwich avec un dispositif coupant ou autre ustensile de cuisine métallique.
19. Laisser toujours l'appareil refroidir complètement avant de le ranger et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est encore chaud.
20. Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas faire fonctionner l'appareil sans que les moules soient bien emboîtés en place.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements pour la sécurité du consommateur

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

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

Cet appareil est équipé d'un cordon à trois fils relié à la terre (fiche à trois broches). Ce type de fiche conviendra seulement dans une prise électrique à trois alvéoles. Cette caractéristique de sécurité a pour but de réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié pour remplacer la prise inappropriée.

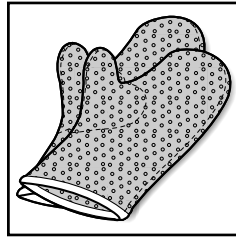
La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été choisie pour réduire le risque de s'empêtrer dans un cordon plus long ou de trébucher dessus. Si une rallonge est utilisée, elle doit comporter trois fils et être reliée à la terre. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Il faut prendre soin d'arranger la rallonge de telle sorte qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la surface d'une table où elle peut être tirée par des enfants ou faire trébucher.

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

Ne jamais enlever, insérer ou réinstaller les moules sans que l'appareil ne soit débranché et que les moules et l'appareils ne soient refroidis.

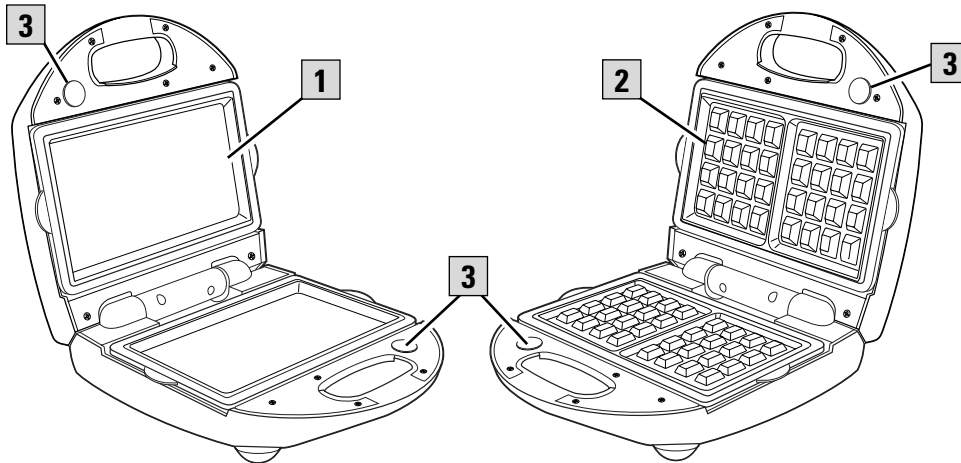
Le gaufrier/gril à sandwiches est muni d'un dessus de couvercle frais au toucher. Par conséquent, en usage normal, la surface supérieure ne causera pas de brûlures aux mains ou aux doigts si elle est touchée accidentellement. Les autres surfaces peuvent être chaudes et il faut prendre des précautions lors de l'utilisation de ce gaufrier ou de tout autre appareil.

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



Pièces et caractéristiques

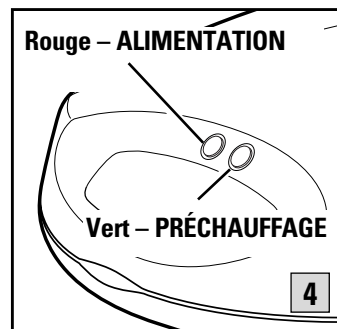
- 1 Moules amovibles de gril à sandwichs
- 2 Moules amovibles de gaufrier
- 3 Bouton de dégagement des moules
- 4 Témoins lumineux



Le témoin **d'ALIMENTATION** rouge s'allume dès le branchement de l'appareil. Ce témoin reste allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.

Le témoin de **PRÉCHAUFFAGE** vert s'allume lorsque l'appareil a préchauffé.

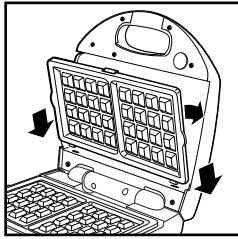
Pour obtenir les meilleurs résultats, attendre que le témoin de **PRÉCHAUFFAGE** vert s'allume avant de commencer la cuisson. Ce témoin s'allumera et s'éteindra par intermittence durant la cuisson.



Utilisation

Avant l'utilisation initiale, laver et sécher les moules.

1. S'assurer que l'appareil est débranché. Choisir les moules de cuisson préférés.
2. Introduire les languettes des moules



dans les fentes de l'appareil près de la charnière.

3. Presser l'autre côté du moule pour qu'il s'emboîte en place. Répéter avec l'autre moule.
4. Fermer l'appareil et le brancher dans une prise.
5. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que le témoin de PRÉCHAUFFAGE vert s'allume (environ 5 minutes).

6. Cuire les gaufres ou sandwiches selon la recette. Retirer les aliments cuits avec soin.
7. Si on utilise les moules du gril à sandwiches et qu'il y a accumulation de graisse, nettoyer les moules et toute surface de l'excédent de graisse avant de continuer la cuisson. Voir les instructions à « Nettoyage ».
8. Après la cuisson, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
9. Voir les instructions à « Nettoyage ».

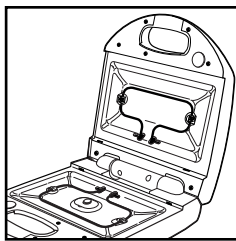
AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas faire fonctionner l'appareil sans que les moules soient bien emboîtés en place.

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas faire griller de viandes, aliments gras ou produits marinés sur le gril à sandwiches.

Nettoyage

Avertissement : Pour réduire le risque de brûlure aux mains et doigts, laisser l'appareil refroidir avant d'enlever les moules.

1. S'assurer que l'appareil est débranché et que les moules ont refroidi.
2. Appuyer sur les boutons de DÉGAGEMENT DES MOULES pour enlever les moules de cuisson. Laver dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et sécher. Les moules peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.
3. Si la graisse dégoutte dans la cuvette



ramasse-gouttes, la cuvette doit aussi être nettoyée. À l'aide d'un linge humide savonneux, essuyer soigneusement

toute la surface de la cuvette pour enlever toute la graisse. Laisser sécher.

4. Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, l'essuyer avec un linge humide. Ne pas se servir de nettoyeurs abrasifs sur l'appareil. Ne pas placer l'appareil dans un lave-vaisselle ni l'immerger dans l'eau ou autre liquide.
5. L'appareil peut être rangé en position verticale. Ranger les moules amovibles de telle sorte que les surfaces antiadhésives ne soient pas égratignées.

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

Recettes pour le gaufrier

Conseils pour le gaufrier!

- Les moules du gaufrier peuvent contenir environ $\frac{3}{4}$ de tasse de mélange et donner 2 gaufres de 4 pouces carrés. Deux gaufres constituent une portion typique.
- Un mélange à gaufres plus clair nécessite moins de mélange pour couvrir les moules, qu'un mélange épais.
- Un mélange à gaufres fait maison peut prendre plus de temps à cuire qu'un mélange à crêpes et gaufres en boîte. Le mélange à gaufres en boîte prend environ 5 minutes. Les recettes maison prennent quelques minutes de plus.
- Pour la plupart des recettes, il n'est pas nécessaire de graisser la surface antiadhésive.

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 $\frac{3}{4}$ de tasse du mélange au milieu du gaufrier. Faire cuire de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Donne 3 $\frac{1}{2}$ tasses de mélange.**

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 $\frac{3}{4}$ à $\frac{3}{8}$ 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 3 tasses de mélange.**

Gaufres aux bananes et à la crème sure

1 tasse de farine	1 tasse de crème sure
½ c. à thé de poudre à pâte	¼ tasse de lait
¼ c. à thé de soda	¼ tasse de beurre, fondu
¼ 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 ¾ tasse de mélange dans le gaufrier. Faire cuire de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Donne 3 tasses de mélange.**

Gaufres à la cannelle et aux raisins

1 tasse de farine	1 œuf
2 c. à soupe de cassonade tassée	½ tasse de lait
2 c. à thé de poudre à pâte	2 c. à soupe d'huile
¼ c. à thé de sel	⅓ tasse de raisins secs
1½ 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 ¾ tasse de mélange dans le gaufrier. Faire cuire de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Donne 2 tasses de mélange.**

Gaufres au chocolat

¼ tasse de shortening végétal	3 c. à soupe de cacao non sucré
½ tasse de sucre	1 c. à thé de poudre à pâte
1 œuf	Pincée de sel (⅓ c. à thé)
½ c. à thé de vanille	½ tasse de lait
⅔ 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 ⅔ 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 2 tasses de mélange.**

Recettes pour gril à sandwiches

Pochettes mexicaines

Pour chaque sandwich :
2 tortillas au maïs de 6 pouces
1 grosse c. à soupe de trempette
au fromage fondu

1 c. à soupe de salsa
2 c. à soupe de haricots sautés

Préchauffer le gril à sandwiches. Vaporiser un enduit végétal pour la cuisson. Étendre le fromage, la salsa et les haricots sur une tortilla au maïs. Recouvrir d'une autre tortilla au maïs. Placer sur le gril à sandwiches. Fermer et verrouiller, puis faire cuire environ 5 minutes. **Mise en garde : la garniture est très chaude.**

Pochettes de hot dogs au fromage

Pain tranché (toute variété)
Hot dogs
Tranches de fromage fondu
enveloppées séparément

Ketchup
Beurre

Vaporiser les moules d'un enduit pour la cuisson. Placer une tranche de pain, côté beurré vers le bas, sur le gril à sandwiches. Étendre 1 à 2 c. à soupe de ketchup sur le pain. Couper une moitié de hot dog en « rondelles ». Placer les « rondelles » de hot dog sur le ketchup. Développer une tranche de fromage et la placer sur les hot dogs. Recouvrir de l'autre tranche de pain, côté beurré vers le haut. Fermer et verrouiller le gril et faire cuire environ 3 minutes. **Mise en garde : la garniture est très chaude.**

Délices au fromage

1 boîte (1 lb) de biscuits réfrigérés extra grands
8 tranches de fromage fondu enveloppées séparément (toute variété)

Prendre chaque biscuit et l'ouvrir en deux, pour obtenir deux biscuits plus minces. Aplatis chaque moitié dans la paume de la main. Développer les tranches de fromage. Prendre chaque tranche et la plier en deux, puis de nouveau en deux, pour obtenir quatre quartiers empilés. Vaporiser les moules d'un enduit pour la cuisson. Placer deux biscuits aplatis sur le gril à sandwiches. Placer le fromage empilé au milieu. Recouvrir de deux biscuits aplatis. Fermer et verrouiller. Faire cuire environ 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient brunis au goût. **Mise en garde : la garniture est très chaude. Donne 8 biscuits.**

Chaussons aux fruits

1 boîte de croissants réfrigérés
Garniture à tarte aux fruits ou conserves de fruits
Cannelle sucrée

Ouvrir la boîte de croissants et poser à plat sur le comptoir. Diviser en 4 rectangles. Prendre chaque rectangle et presser sur les perforations en diagonale pour les fermer, et obtenir ainsi 4 rectangles solides. Placer un rectangle sur le gril à sandwichs. Mettre 2 à 4 c. à soupe de garniture aux fruits au centre de la pâtisserie. Recouvrir d'un autre rectangle de pâtisserie. Saupoudrer de cannelle sucrée. Fermer et verrouiller. Faire cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la pâtisserie soit brunie au goût. Répéter avec le reste des pâtisseries. **Mise en garde : la garniture est très chaude. Donne 2 chaussons.**

Omelette au bacon et fromage

2 œufs
½ tasse de fromage cheddar râpé
2 morceaux de bacon, cuits et émiettés
Sel et poivre au goût

Dans un petit bol, battre les œufs légèrement avec une fourchette. Ajouter le fromage et le bacon, puis mélanger. Vaporiser les moules d'un enduit pour la cuisson. Verser le mélange d'œufs sur le gril à sandwichs. Fermer et verrouiller. Faire cuire environ 4 à 5 minutes. **Donne 1 portion.**

Pochettes épicées au pastrami

Pour chaque pochette au pastrami,
il vous faudra :
2 tranches de pain de seigle
2 à 3 tranches de pastrami
1 à 2 c. à soupe de choucroute
1 tranche de fromage suisse
1 c. à soupe de vinaigrette Mille-îles
Beurre ou margarine

Beurrer deux tranches de pain sur un côté. Placer une tranche (côté beurré vers le bas) sur un côté du moule. Ajouter la viande, la choucroute, la vinaigrette et le fromage. Recouvrir de la seconde tranche de pain (côté beurré vers le haut). Fermer et verrouiller le couvercle. Faire cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les pochettes soient brunies au goût. **Mise en garde : la garniture est très chaude.**

Assistance à la clientèle

Si vous avez une réclamation en vertu de cette garantie, veuillez composer le numéro de l'assistance à la clientèle. Pour obtenir un service plus rapide, ayez à la portée de la main les numéros de modèle, de série et de type pour que l'opérateur puisse vous aider. Ces numéros se trouvent à la base du gaufrier/gril à sandwichs.

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

Numéro d'assistance à la clientèle : 1-877-556-0973

Conservez ce numéro pour référence ultérieure !

Demandes de renseignement par courriel : www.wal-mart.com

Garantie limitée de deux ans

Que couvre la garantie ?

- Tout vice de matériau ou de fabrication.

Pendant combien de temps après l'achat initial ?

- Deux ans.

Que ferons-nous ?

- Nous vous fournirons un appareil neuf.

Comment faire une réclamation ?

- Conservez votre reçu.
- Emballez bien l'appareil. Nous recommandons l'utilisation de la boîte et du matériel d'emballage d'origine.
- Retournez le produit au magasin WAL*MART le plus près ou téléphonez à l'assistance à la clientèle au 1-877-556-0973.

Quelles sont les exclusions au titre de la garantie ?

- Les pièces et récipients en verre, couteau / tamis, lames et / ou agitateurs.
- L'utilisation à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi.
- Les dommages causés par le mésusage, l'abus ou la négligence.
- Les produits achetés ou réparés à l'extérieur du Canada.

Comment la loi provinciale affecte-t-elle cette garantie ?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.
- WAL*MART décline toute responsabilité concernant les dommages ou les pertes accidentels causés par cet appareil. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages ou des pertes accidentelles, de telle sorte que cette renonciation peut ne pas vous être applicable.

Qu'advient-il si vous avez acheté le produit aux États-Unis, au Canada, ou au Mexique et que vous avez un problème alors que vous l'utilisez en dehors du pays de l'achat ?

- Cette garantie n'est valable que dans le pays de l'achat et si vous suivez les modalités de réclamation au titre de la garantie tel qu'indiqué.



est une marque de commerce de General Electric Company et est utilisée en vertu d'une licence par WAL*MART Stores.

840081200

WAL*MART Canada Corp.
Mississauga, Ontario L5N 1P9

5/01

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>