

Classic Round Waffle Maker

Owner's Guide

Read and save these instructions

www.allclad.com

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. Always use oven mitts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or any 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 adding or removing parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any other manner. Call 1-800-ALL-CLAD (255-2523) for repair or return information.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of tables, counters, or touch hot surfaces.
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 liquids.
12. To disconnect, turn the control to the off position (!), then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

There are no user-serviceable parts inside. If servicing becomes necessary, within the warranty period, return your waffle maker to All-Clad. See warranty information for details; do not attempt to repair it yourself.

WARNING: To prevent personal injury or property damage caused by fire, always unplug this and other appliances when not in use.

CAUTION: To ensure continued protection against risk of electrical shock, connect to properly grounded outlets only. Always follow recommended cooking times when using this electric waffle maker.

NOTE: During the initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal and will stop after a few uses.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

The appliance employs a 3-conductor power supply cord with grounding conduct and a grounding type attachment plug, which is intended to be grounded during use .

If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

- A short power-supply cord has been provided to reduce the risk of entanglement in or tripping over a long cord.
- Extension cords are available and should be used with caution.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - the marked electrical rating of the cord set or the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally,
 - the extension cord should be a grounding type 3 wire cord.

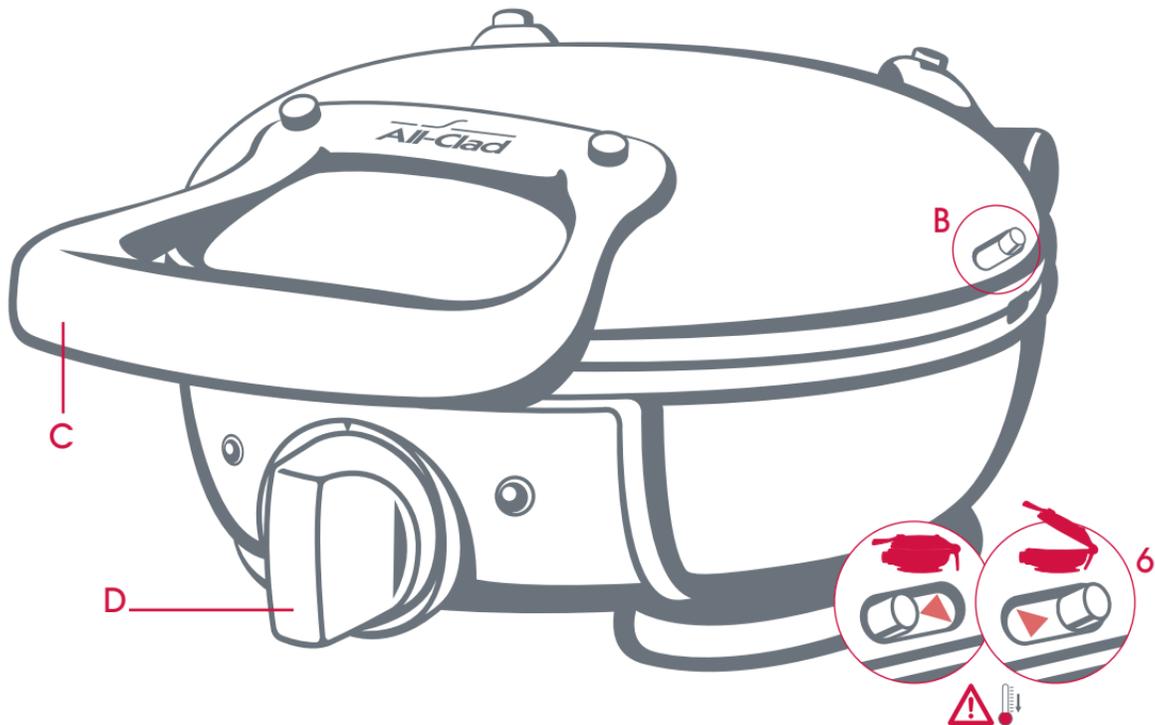
CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE

All-Clad Metalcrafters created the original collection of professional cookware made with a patented metal bonding process, which eliminates uneven heating, an accomplishment that led to All-Clad becoming the product chosen for the kitchens of more four-star restaurants than any other. Still the only complete line of cookware made by an American company with materials produced in its own mill, All-Clad has revolutionized the art of cooking since its introduction.

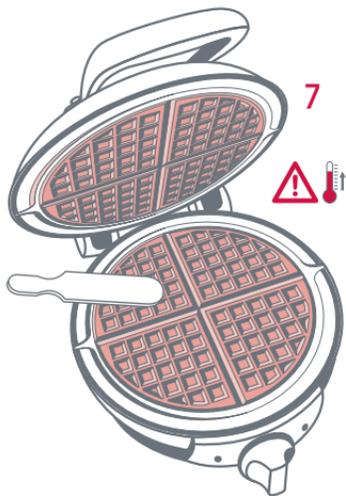
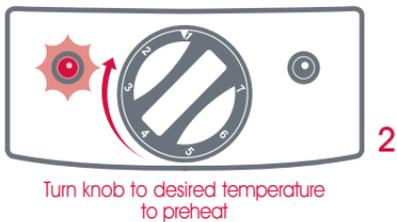
All-Clad's professional cookware collections feature a variety of bonded metals and finishes from high grade aluminum and stainless steel to copper. All-Clad combines professional design with high performance for all tastes and cooking styles.

The All-Clad cooking experience now extends to a focused selection of small electrical appliances, each designed without compromise to make a noticeable difference in both use and performance. Cooking connoisseurs now have a wonderful opportunity to complete their kitchen with electrics by All-Clad, the undisputed original.

All-Clad Metalcrafters has an ongoing policy of research and development and may modify its products without prior notice.



(Do not lock when cooking waffles)



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.
- 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 off 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 each side of the appliance (**6**). 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 browning 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.
- Use a nonstick safe kitchen utensil to remove the waffle from the waffle maker **(7)**.
- Use the locks to store the waffle maker in a vertical position **(8)** or when moving 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.

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 paper towel.
- Pour the batter with a ladle.
- Increase or reduce the waffle color to suit your taste, using the 7-setting browning control.
- 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. 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.

**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.**

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

(Applicable only for Customers who bought and used their products within the United States)

1. Subject to the terms and conditions of this Limited Warranty, All-Clad warrants to the original purchaser (the "Purchaser") that should this product, in All-Clad's judgment, prove to be defective by reason of improper workmanship or materials, All-Clad shall repair or replace it, at its option, without charge to the Purchaser for parts and labor, for a period of ONE YEAR FROM VERIFIABLE DATE OF PURCHASE.
2. SPECIAL WARRANTY PROCEDURES. During the first 60 days from the original date of purchase, the Purchaser may return the defective product along with the original sales receipt to the place of purchase for a replacement. Thereafter, the Purchaser must send the defective product along with the original sales receipt freight prepaid to All-Clad for warranty service. To obtain warranty service, the Purchaser must contact the All-Clad Customer Service Department during the warranty period by calling 877-659-2051 (United States purchases only) between the hours of 8:00 a.m. and 4:00 p.m., EST, Monday through Friday. The Purchaser may also request warranty service by sending an email to All-Clad at info@allclad.com, or by writing to: All-Clad Metalcrafters, Attention: Customer Service Department, 424 Morganza Road, Canonsburg, PA 15317. To ensure prompt service, the Purchaser must provide the model number and the original sales receipt showing the date of purchase. Shipping expenses are the Purchaser's responsibility.
3. SAVE YOUR SALES RECEIPT! PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED WHEN REQUESTING WARRANTY SERVICE. This warranty extends only to the original purchaser at retail.
4. THIS WARRANTY DOES NOT APPLY TO commercial use of any product, nor does it apply to damage to the product or its components caused by modification, alteration, physical abuse to, misuse of, or normal wear and tear to the product including, but not limited to, operation in a manner contrary to the instructions, freight damage, or any other damage caused by circumstances beyond All-Clad's control, such as fluctuation in electrical power, lightning or other acts of nature.

5. ANY EXPRESS WARRANTY NOT PROVIDED IN THIS LIMITED WARRANTY, AND ANY REMEDY WHICH, BUT FOR THIS DISCLAIMER PARAGRAPH, MIGHT ARISE BY IMPLICATION OR OPERATION OF LAW IS HEREBY EXCLUDED AND DISCLAIMED. BY WAY OF EXAMPLE AND NOT LIMITATION, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND OF FITNESS FOR ANY PARTICULAR PURPOSE ARE EXPRESSLY DISCLAIMED.
6. ALL-CLAD'S LIABILITY UNDER THIS WARRANTY IS EXPRESSLY LIMITED TO THE COST OF REPAIRING OR REPLACING THE DEFECT PRODUCT. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL ALL-CLAD BE LIABLE TO THE PURCHASER AT RETAIL OR ANY OTHER PERSON FOR ANY INCIDENTAL, SPECIAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, WHETHER ARISING OUT OF BREACH OF WARRANTY, BREACH OF CONTRACT, OR OTHERWISE.
7. Some states do not allow a disclaimer of implied warranties, or the exclusion of incidental, special, or consequential damages. Consequently, the disclaimer and limitations set forth in Paragraphs 5 and 6 above may not apply to all original purchasers.
8. This warranty gives specific legal rights, and the Purchaser may also have other rights, which vary from state to state.

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.

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

NI DE LEAU 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 DÉTERGENTS (OU D'ÉPONGE) ABRASIFS SUR LE GAUFRIER, CELA L'ABIMERAIT.

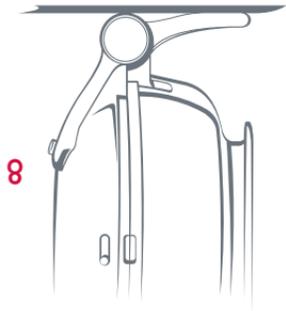
ASTUCES POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

- A 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.
- 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 vertouiller le gautrier pendant l'utilisation.
- 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.

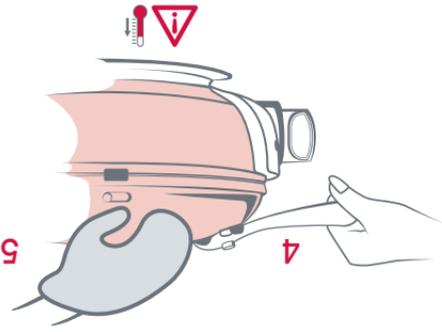
- Faire préchauffer le gautrier pendant 5 à 7 minutes en tournant le sélecteur de thermostat sur la position souhaitée **(2)**.
Pour le préchauffage, positionnez le sélecteur de thermostat sur la position choisie de cuisson. Le voyant vert **(3)** s'allume avec un "bip" lorsque le gautrier a atteint 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.**
- Retirer la gautre à l'aide d'une spatule **(7)**.
- Utiliser les loquets de sécurité pour ranger le gautrier en position verticale **(8)** ou pour déplacer votre gautrier.
- **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.

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.
- 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 off , 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 chaque côté du gaufrier (**6**).
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**).

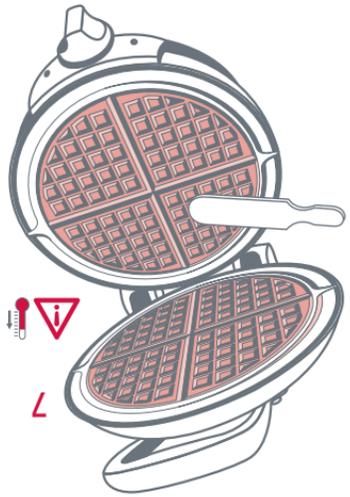


8

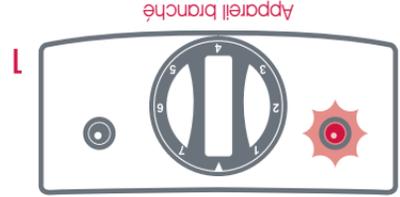


5

4



7



1

Appareil branché



2

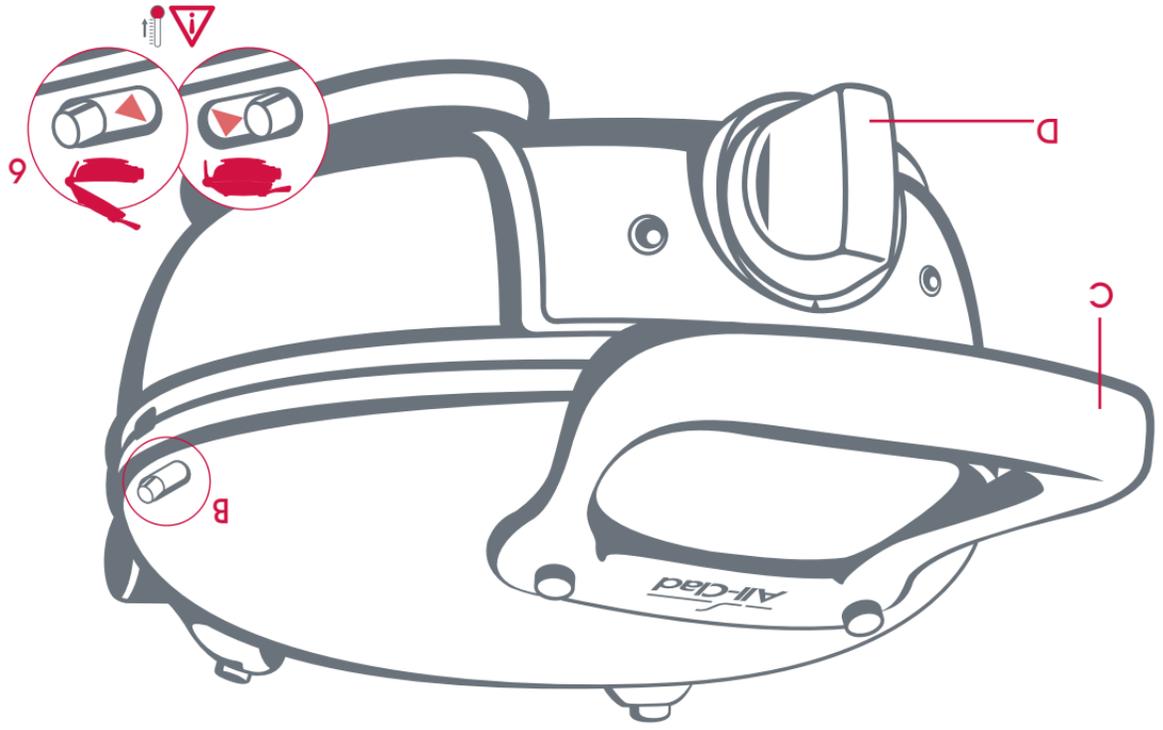
Indiquez la température désirée en tournant le bouton pour préchauffer



3

Prêt pour la cuisson

(Ne pas verrouiller pendant la cuisson des gâteaux)



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 professionnels 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 třebuche 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 třebucher 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 off  et débrancher le cordon de la prise murale.
13. Utiliser l'appareil seulement aux fins prévues.

14. CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Gouffrier électrique rond Classic All Clad

Mode d'emploi

Lire et conserver ces instructions

www.allclad.com

