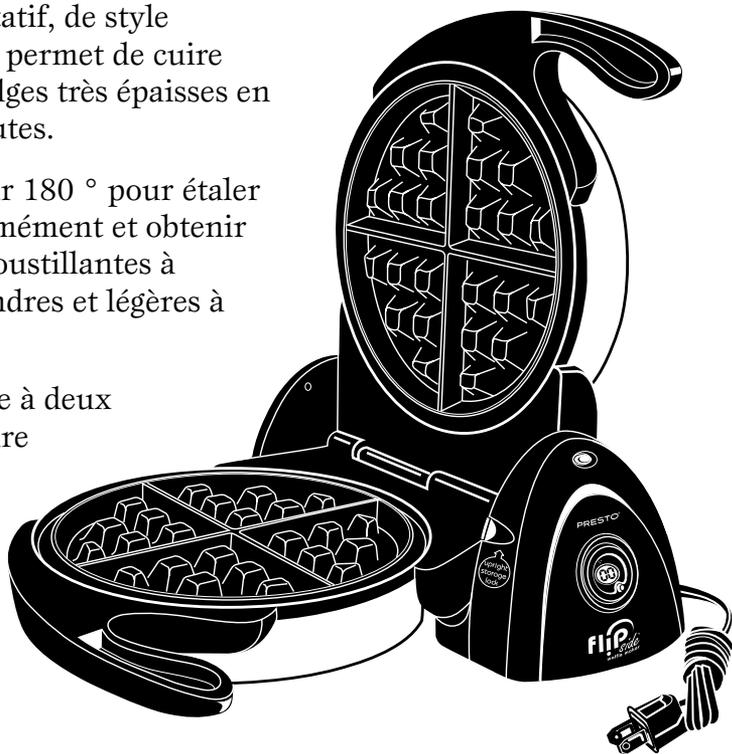


PRESTO^{MC}

Gaufrier belge FlipSide^{MC}

- Le concept rotatif, de style professionnel, permet de cuire des gaufres belges très épaisses en quelques minutes.
- Il se tourne sur 180 ° pour étaler la pâte uniformément et obtenir des gaufres croustillantes à l'extérieur, tendres et légères à l'intérieur.
- La base unique à deux fonctions assure une rotation pratique et bloque le gaufrier à la verticale pour offrir un rangement compact.
- La minuterie à affichage numérique indique le moment où le temps de cuisson est terminé.



Visitez-nous sur le web au www.GoPresto.com.

INSTRUCTIONS

Cet appareil est homologué «UL»^{us}. Les importantes mesures de sécurité ci-après sont recommandées par la plupart des fabricants de petits appareils électriques.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Pour réduire le risque de blessures personnelles ou de dommages matériels lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment celles ci-après:

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le gaufrier belge.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne placez jamais le cordon, la prise ou le gaufrier dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Usez d'une étroite supervision lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'y installer ou d'y retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé ou dans l'éventualité de mauvais fonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Pour obtenir de l'aide, veuillez téléphoner à la Division des services de consommation Presto au 1 800 877-0441.
7. L'usage d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
8. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher à des surfaces chaudes.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé, ni près d'eux.
11. Il n'est pas recommandé de déplacer cet appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Utilisez cet appareil uniquement selon l'usage pour lequel il a été conçu.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

Renseignements importants sur le cordon

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est doté d'une fiche à trois broches et d'une mise à la terre. Si la fiche de l'appareil ne s'insère pas bien dans votre prise murale, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche d'une façon quelconque ou d'utiliser un adaptateur.

Le cordon d'alimentation (ou l'ensemble du cordon) fourni est court afin de réduire le risque de s'em mêler ou trébucher sur un cordon plus long. Les rallonges peuvent être utilisées en prenant les précautions qui s'imposent lors de leur utilisation.

Si une rallonge est utilisée, sa puissance nominale indiquée doit au moins être supérieure à celle de l'appareil. La rallonge doit être un cordon trifilaire avec mise à la terre. La rallonge doit être installée de façon à ne pas retomber par-dessus le comptoir ou la table où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher involontairement.

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique de 120 volts C.A. seulement.

Familiarisez-vous

Avant d'utiliser le gaufrier belge pour la première fois, familiarisez-vous avec ses caractéristiques (Fig. A) et essayez les grilles à l'aide d'un chiffon humide.

Instructions de fonctionnement de la minuterie

Remarque: La minuterie fonctionne indépendamment du gaufrier; elle ne le met pas en marche et ne l'éteint pas.

1. Activez la minuterie en maintenant le bouton (Fig. A) enfoncé jusqu'à ce que les zéros (00) apparaissent sur l'écran d'affichage.

2. Appuyez sur le bouton une fois pour modifier l'affichage du temps, un chiffre à la fois, ou maintenez le bouton enfoncé pour accélérer l'affichage du temps jusqu'à ce que vous atteigniez le temps désiré. La minuterie peut être réglée entre 1 et 30 minutes.

La minuterie commence automatiquement à compter le temps environ deux secondes après avoir été réglée. Remarque: Peu de temps après avoir relâché

le bouton, le temps restant clignotera à l'écran et continuera de le faire jusqu'à ce qu'il atteigne zéro.

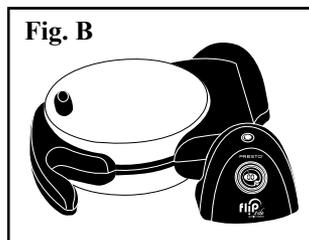
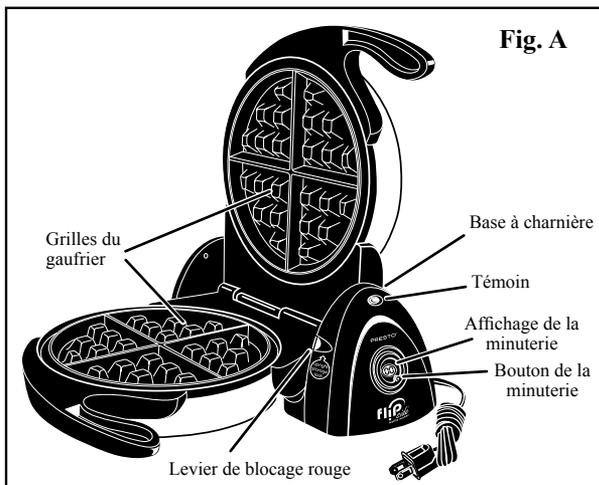
Pour remettre la minuterie à zéro, appuyez sur le bouton minuterie et maintenez-le enfoncé pendant environ deux secondes.

3. Lorsqu'il ne restera qu'une minute à la minuterie, vous entendrez deux bips pour vous indiquer que le temps est presque écoulé. De plus, les secondes restantes seront alors affichées. Lorsque le temps réglé sera atteint, la minuterie émet cinq bips. Après environ une minute, l'écran n'affichera plus de temps.

Remarque: Si la minuterie ne sonne pas, retirez la pile, essuyez-la et remettez-la en place. (Voyez les instructions pour retirer la pile à la page 7.)

Mode d'emploi

1. Placez le gaufrier sur le comptoir de manière à ce que la minuterie soit face à vous et que le couvercle soit fermé (Fig. B). Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant et préchauffez le gaufrier en position fermée. Le témoin brillera (Fig. A). Lorsque le gaufrier aura atteint la température appropriée, le témoin s'éteindra, indiquant que le gaufrier prêt à être



utilisé. Le temps de préchauffage est court; environ 3 à 5 minutes. Pendant la cuisson, le témoin s'allumera et s'éteindra indiquant que la température est maintenue.

Remarque: Lorsque vous utilisez le gaufrier pour la première fois, une légère odeur ou une légère fumée peut se dégager de l'appareil indiquant que les résidus de fabrication brûlent. Ceci est normal au cours de la première utilisation.

2. Pendant que le gaufrier préchauffé, préparez la pâte à gaufre.

3. Avant d'utiliser le gaufrier pour la première fois et après qu'il ait préchauffé, utilisez un pinceau ou un essuie-tout pour appliquer une légère couche d'huile à cuisson sur les grilles. L'huile prépare les grilles et, par conséquent, vous n'aurez habituellement pas besoin d'appliquer d'autres corps gras pour faire cuire les gaufres. Si les gaufres sont difficiles à retirer des grilles, la prochaine fois que vous utiliserez le gaufrier, appliquez un peu d'huile à cuisson sur les grilles.

4. Versez environ $\frac{3}{4}$ à 1 tasse de pâte à gaufre au centre de la grille inférieure du gaufrier (Fig. C). La quantité de pâte nécessaire peut varier selon la recette ou la marque du mélange à pâte utilisée. Si vous utilisez les recettes du livret (pages 5 et 6), référez-vous à elles pour connaître la quantité de pâte à utiliser.

5. Réglez la minuterie au temps désiré en appuyant sur le bouton (Fig. A). Voyez les recettes aux pages 5 et 6 pour connaître les temps de cuisson recommandés. La cuisson de la plupart des gaufres nécessite environ 4 minutes. Remarque: La minuterie possède un retard de départ; elle commence automatiquement à compter le temps, environ 2 secondes après avoir été réglée.

Pour remettre la minuterie à zéro, maintenez tout simplement le bouton enfoncé pendant quelques secondes.

Remarque: La minuterie fonctionne indépendamment du gaufrier; elle ne le met pas en marche et ne l'éteint pas.

6. Fermez le gaufrier (Fig. D) et, en agrippant les deux poignées, tournez-le sur 180 ° (Fig. E et Fig. F).

7. Le gaufrier belge émet cinq bips lorsque le temps réglé est écoulé. Ouvrez le gaufrier et, à l'aide d'une fourchette, piquez le côté de la gaufre pour la retirer de la grille.

8. Si vous faites d'autres gaufres, répétez les étapes 4 à 7.

9. Débranchez le gaufrier lorsque la cuisson est terminée.

Fig. C



Fig. D

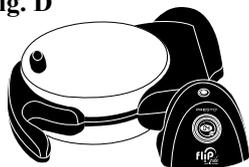
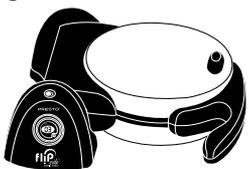


Fig. E



Fig. F



Conseils utiles

- * Si vous le désirez, vous pouvez utiliser un mélange à pâte à gaufre et la faire cuire à l'aide du gaufrier belge Presto^{mc}. La pâte préparée à partir de certains mélanges peut nécessiter moins de temps de cuisson. Nous vous recommandons de vérifier la cuisson de vos gaufres après 2 minutes. La gaufre est cuite lorsque la vapeur cesse de s'échapper du gaufrier.
- * La texture de la pâte à gaufre d'un mélange commercial et d'une recette maison peut varier et, par conséquent, la quantité à utiliser pour remplir uniformément le gaufrier peut varier également. Pour faire cuire la première gaufre, il est recommandé d'utiliser une tasse à mesurer pour évaluer la quantité de pâte nécessaire. De façon générale, il faut entre $\frac{3}{4}$ et 1 tasse de pâte. N'utilisez jamais plus d'une tasse de pâte. En cas de débordement, assurez-vous d'utiliser moins de pâte pour cuire la prochaine gaufre.
- * Pour la pâte qui ne coule pas lorsqu'elle est versée sur la grille du gaufrier, utilisez une spatule résistant à la chaleur pour étaler la pâte uniformément jusqu'aux bords de la grille.
- * Vous pouvez utiliser un aérosol antiadhésif de cuisine pour apprêter le gaufrier. Cependant, la gaufre n'aura peut-être pas une aussi belle apparence grillée qu'avec l'usage de l'huile à cuisson. La gaufre pourrait plutôt avoir une apparence marbrée.
- * Parce que les grilles sont recouvertes d'une couche antiadhésive, vous n'aurez besoin d'appliquer d'huile végétale ou d'antiadhésif de cuisine qu'à l'occasion. L'usage de pâtes à dessert peut nécessiter l'application d'huile végétale ou d'un aérosol antiadhésif de cuisine sur les grilles du gaufrier avant la cuisson de la première gaufre et au besoin pour les gaufres suivantes.
- * Maintenez les gaufres chaudes et croustillantes jusqu'à ce que vous les serviez, en les plaçant en couche simple directement sur la grille d'un four à 93 °C/200 °F.
- * S'il vous reste des gaufres, congelez-les. Refroidissez les gaufres à la température de la pièce. Placez-les entre des feuilles de papier ciré, puis dans un sac à congélation en plastique et refermable et ensuite au congélateur. Elles s'y conservent pendant 1 mois. Pour les servir, placez les gaufres congelées dans le grille-pain ou réchauffez-les dans un four à 176 °C/350 °F pendant environ 10 minutes.

Recettes

Gaufres classiques

2 tasses de farine tout usage	$\frac{1}{4}$ tasse de lait
1 c. à soupe de sucre	2 œufs
1 c. à soupe de poudre à pâte	2 c. à soupe d'huile végétale
$\frac{1}{4}$ c. à thé de sel	

Combinez la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol. Fouettez ensemble le lait, les œufs et l'huile dans un autre bol. Ajoutez le mélange fouetté aux ingrédients secs jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement liés. Préchauffez le gaufrier. Versez 1 tasse de la pâte au centre de la grille inférieure. Fermez la partie supérieure du gaufrier et retournez-le. Faites cuire la gaufre jusqu'à ce qu'elle soit brune, soit pendant environ 4 minutes.

Donne 4 gaufres

Gaufres savoureuses aux grains entiers

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 tasse de farine tout usage | ¼ c. à thé de sel |
| ¾ tasse de farine de blé entier | 2 tasses de lait |
| ½ tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide | 2 œufs |
| 1 c. à soupe de sucre brun | 2 c. à soupe d'huile végétale |
| 1 c. à soupe de poudre à pâte | |

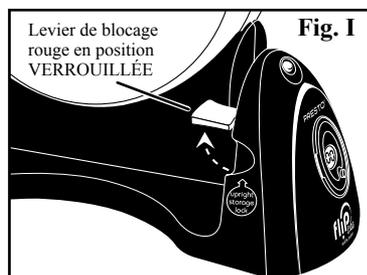
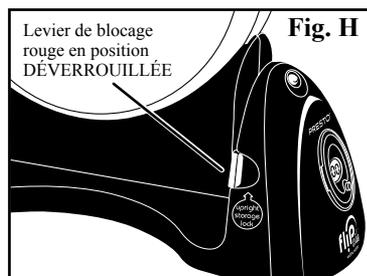
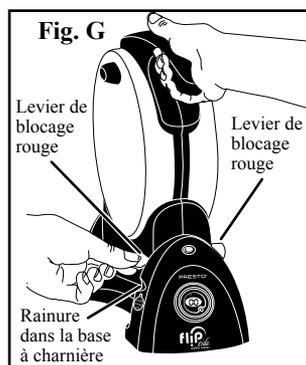
Combinez les farines, les flocons d'avoine, le sucre brun, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol. Fouettez ensemble le lait, les œufs dans un autre bol. Ajoutez le mélange fouetté aux ingrédients secs jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement liés. Laissez la pâte reposer pendant 5 minutes. Préchauffez le gaufrier. Versez une petite tasse de pâte au centre de la grille inférieure. Fermez la partie supérieure du gaufrier et retournez-le. Faites cuire la gaufre jusqu'à ce qu'elle soit brune, soit pendant environ 4 minutes.

Donne 4 gaufres

Entretien, nettoyage et rangement

1. Débranchez le gaufrier et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne plongez jamais le gaufrier dans l'eau ou dans un autre liquide, et ne le lavez jamais au lave-vaisselle.
2. Débarrassez les grilles du gaufrier de ses miettes. Puis, essuyez les grilles à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon.
3. Pour éliminer la pâte cuite sur les grilles ou sur l'extérieur de l'unité, versez une petite quantité d'huile à cuisson sur la pâte. Laissez-la agir pendant quelques minutes pour amollir la pâte et essuyez-la à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon.
4. Essuyez l'extérieur du gaufrier à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de tampon à récurer en laine d'acier ou de nettoyant abrasif de cuisine sur le gaufrier.
5. Pour obtenir un rangement compact vertical, relevez le gaufrier en position debout (Fig. G). Tout en maintenant les poignées ensemble, bloquez-les en position en remontant l'un des leviers de blocage rouge dans les rainures de la base à charnière (Fig. H et Fig. I).

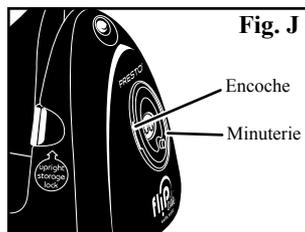
Lors de la prochaine utilisation, n'oubliez pas de débloquer le gaufrier de sa position de rangement (Fig. I) en repoussant le levier de blocage rouge vers la base (Fig. H).



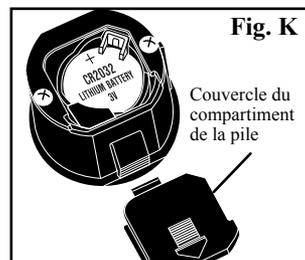
Comment remplacer la pile de la minuterie

Le gaufrier belge est doté d'une pile en lithium CR2032 3V qui a rarement besoin d'être remplacée. Si vous devez le faire, suivez les directives ci-après.

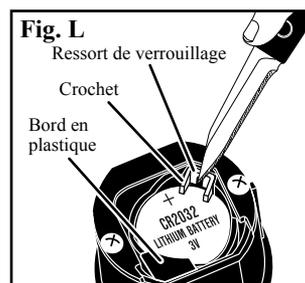
1. Vous trouverez une encoche du côté gauche et du côté droit de la minuterie. Utilisez votre ongle ou insérez un objet mince (comme un couteau à beurre) sous l'encoche du côté gauche de la minuterie (Fig. J) et soulevez ce côté loin du gaufrier. Tenez ce côté de la minuterie à l'aide de votre doigt pour l'empêcher de glisser dans le gaufrier, et insérez votre ongle (ou le couteau) dans l'encoche du côté droit de la minuterie et soulevez ce côté loin du gaufrier. Maintenant, retirez la minuterie complètement de l'ouverture du gaufrier (Fig. M).



2. Tournez la minuterie de manière à ce que l'arrière soit face vers le haut. À l'aide de votre pouce, retirez sur le couvercle du logement de la pile en le glissant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. K).

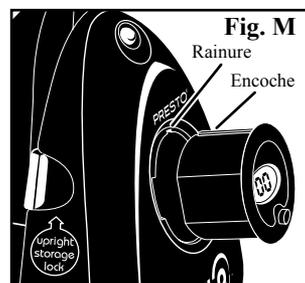


3. À l'aide d'un petit couteau à légumes ou d'un autre objet étroit, appuyez doucement près du haut du ressort de verrouillage vers la paroi de la minuterie pour relâcher la pile de ses crochets (Fig. L). À l'aide de la pointe du couteau, retirez la pile. Disposez ou recyclez la pile selon des règlements et des directives locales.



4. Placez la nouvelle pile au lithium CR2032 3V, le côté inscription vers le haut, dans le logement sous le bord en plastique (Fig. L). Poussez la pile sur le côté près du ressort de verrouillage jusqu'à ce qu'elle clique en place sous les crochets.

5. Remplacez le couvercle de la pile. En maintenant le couvercle avec votre pouce sur la flèche, placez les côtés du couvercle dans les rainures de la minuterie et glissez le couvercle vers le ressort de verrouillage. Retournez la minuterie et appuyez sur le bouton pour vous assurer qu'elle fonctionne.



6. Placez la minuterie sur l'arrière du gaufrier en alignant le rebord de la minuterie à l'encoche de l'ouverture sur le côté du gaufrier (Fig. M). Poussez la minuterie en place de manière sécuritaire.

Renseignements sur les Services de consommation

Si vous avez des questions concernant le fonctionnement de votre appareil PRESTO^{MC} ou avez besoin de pièces pour votre appareil, veuillez nous contacter de l'une des façons suivantes:

- Téléphonnez au 1 800 877-0441 du lundi au vendredi de 8 h à 16 h (HNC)
- Envoyez-nous un courriel par notre site web à www.GoPresto.com/contact
- Écrivez à: NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.

Consumer Service Department
3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Lorsque vous contactez la Division des services de consommation, veuillez indiquer le numéro du modèle et le code de série de votre gaufrier belge. Vous trouverez ces chiffres sur l'arrière de la gaufrier belge près du cordon.

Veuillez inscrire les renseignements suivantes:

N° modèle _____ Code de série _____ Date d'achat _____

Nous répondrons rapidement aux questions soit par téléphone, par courriel ou par lettre. Lorsque vous envoyez un courriel ou une lettre, veuillez inclure, si possible, un numéro de téléphone et l'heure où nous pouvons vous rejoindre pendant les jours de semaine.

Les pièces de remplacement PRESTO^{MC} authentiques sont fabriquées selon les mêmes normes de qualité que les appareils PRESTO^{MC} et sont conçues spécialement pour fonctionner correctement avec ces appareils. Presto peut uniquement garantir la qualité et le rendement des pièces PRESTO^{MC} authentiques. Les « imitations » peuvent ne pas être de même qualité ni fonctionner de la même manière. Pour vous assurer d'acheter des pièces remplacement PRESTO^{MC} authentiques, recherchez la marque de commerce PRESTO^{MC}.

La garantie limitée PRESTO^{MC}

Cet appareil de qualité PRESTO^{MC} est conçu et assemblé pour offrir de nombreuses années de rendement satisfaisant selon un usage domestique normal. Presto promet au propriétaire original qu'en cas de défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre au cours de la première année après l'achat, qu'à notre choix, nous réparerons ou remplacerons l'appareil. Notre engagement ne s'applique pas aux dommages causés au cours de l'expédition. Pour bénéficier d'un service en vertu de la garantie, veuillez téléphoner à notre Division des services de consommation au 1 800 877-0441.

Nous désirons que vous obteniez une satisfaction maximale de l'usage de votre appareil PRESTO^{MC} et, à cet effet, nous vous demandons de lire et de suivre les instructions ci-jointes. À défaut de suivre ces instructions, les dommages causés par des pièces de remplacement inappropriées, un usage abusif, un mauvais usage ou de la négligence annuleront le présent engagement. Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier selon votre province. La présente garantie est l'engagement personnel que Presto prend envers vous et il est fait à la place de toutes autres garanties expresses.

NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
Eau Claire, WI 54703-3703

NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
Eau Claire, WI 54703-3703

This quality PRESTO™ appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. Presto pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first year after purchase, we will repair or replace it at our option. Our pledge does not apply to damage caused by shipping. To obtain service under the warranty, call our Consumer Service Department at 1-800-877-0441. We want you to obtain maximum enjoyment from using this PRESTO™ appliance and ask that you read and follow the instructions enclosed. Failure to follow instructions, damage caused by improper replacement parts, abuse, misuse, or neglect will void this pledge. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary depending on your location. This is Presto's personal pledge to you and is being made in place of all other express warranties.

PRESTO™ Limited Warranty

Inquiries will be answered promptly by telephone, email, or letter. When emailing or writing, please include a phone number and a time when you can be reached during weekdays if possible. Genuine PRESTO™ replacement parts are manufactured to the same exacting quality standards as PRESTO™ appliances and are engineered specifically to function properly with its appliances. Presto can only guarantee the quality and performance of genuine PRESTO™ parts. "Look-alikes" might not be of the same quality or function in the same manner. To ensure that you are buying genuine PRESTO™ replacement parts, look for the PRESTO™ trademark.

Model Number _____ Series Code _____ Date Purchased _____

Please record this information:

When contacting the Consumer Service Department, please indicate the model number and the series code for the waffle maker. These numbers can be found on the bottom of the waffle maker near the cord.

3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703
 Consumer Service Department

- Call 1-800-877-0441 weekdays 8:00 AM to 4:00 PM (Central Time)
- Email us through our website at www.GoPresto.com/contact
- Write: NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.

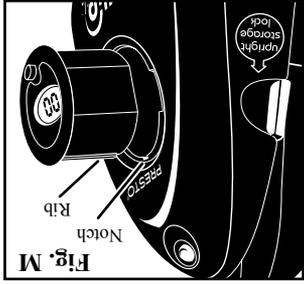
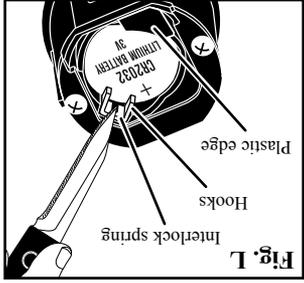
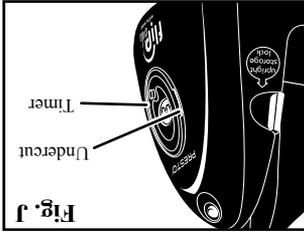
Consumer Service Information

If you have any questions regarding the operation of your PRESTO™ appliance or need parts for your appliance, contact us by any of these methods:

Replacing the Timer Battery

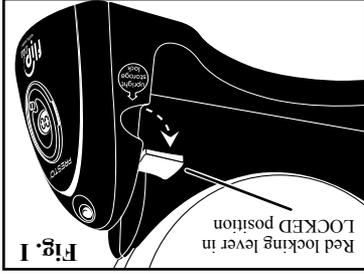
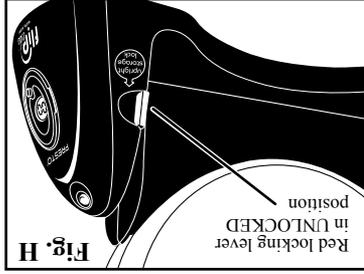
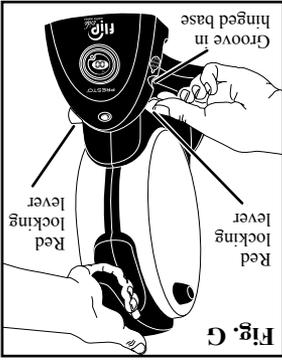
The battery used in the waffle maker is a CR2032 3V lithium battery which will seldom need to be replaced. If you ever need to replace the battery, follow the instructions below.

1. On the left and right side of the timer is an undercut. Use your fingernail or insert a thin object (such as a butter knife) in the undercut on the left side of the timer (Fig. J) and lift that side of the timer away from the waffle maker. Hold that side of the timer with your finger, to prevent it from slipping back in the waffle maker, and insert your fingernail (or the knife) in the undercut on the right side of the timer and lift that side away from the waffle maker. Now pull the timer out completely from the opening in the waffle maker (Fig. M).
2. Turn the timer over so the back side is facing up. Using your thumb, remove the battery compartment cover by sliding it in the direction the arrow is pointing (Fig. K).
3. Using a small paring knife, or some other narrow object, carefully press near the top of the interlock spring towards the wall of the timer to release the battery from under the hooks (Fig. L). Use the tip of the knife to remove the battery. Dispose or recycle battery per local regulations and guidelines.
4. Position new CR2032 3V lithium battery, with writing facing up, in compartment fitting it underneath the plastic edge (Fig. L). Push battery down on the side by the interlock spring until the battery snaps into position under the hooks.
5. Replace battery cover. Holding the cover with your thumb on the arrow, fit the sides of the cover in the grooves on the timer and slide the door towards the interlock spring. Turn the timer over and press the button to make sure it is operating.
6. Place the timer back in the waffle maker by aligning the rib on the timer with the notch in the opening on the side of the waffle maker (Fig. M). Push the timer in so it is securely positioned.



Care, Cleaning, and Storage

1. Unplug unit and allow to cool completely before cleaning. Never immerse waffle maker in water or other liquid or wash in a dishwasher.
2. Brush any loose crumbs from the waffle grids. Then wipe the grids with a paper towel or cloth.
3. Should any batter become baked onto the grids or the outside of the unit, pour a small amount of cooking oil onto the batter. Allow it to sit for a few minutes to soften and wipe off with a paper towel or cloth.
4. Wipe the outside of the waffle maker with a damp cloth. Do not use steel wool scouring pads or abrasive kitchen cleaners on the unit.
5. For compact vertical storage, rotate waffle maker to upright position (Fig. G). While holding the handles together, lock in position by flipping up one of the red locking levers from the grooves in the hinged base (Fig. H and Fig. I). Before next use, remember to unlock from storage position (Fig. I) by dropping the red locking levers back in towards base (Fig. H).



Makes 4 waffles

Combine flour, oats, brown sugar, baking powder, and salt in large bowl. Whisk milk, eggs, and oil in medium bowl. Whisk milk mixture into dry ingredients just until dry ingredients are thoroughly moistened. Allow batter to rest 5 minutes. Preheat waffle maker. Pour scant 1 cup batter onto the center of the bottom grid. Close top and flip waffle maker. Bake until waffle is brown, about 4 minutes.

1	cup all-purpose flour	1	tablespoon brown sugar	
1/2	cup quick cooking oats	2	eggs	
3/4	cup whole wheat flour	2	cups milk	
1/4	teaspoon salt	2	tablespoons vegetable oil	
			1	tablespoon baking powder

Flavorful Whole Grain Waffles

Makes 4 waffles

Combine flour, sugar, baking powder, and salt in large bowl. Whisk milk, eggs, and oil in medium bowl. Whisk milk mixture into dry ingredients just until dry ingredients are thoroughly moistened. Preheat waffle maker. Pour 1 cup batter onto the center of the bottom grid. Close top and flip waffle maker. Bake until brown, about 4 minutes.

2	cups all-purpose flour	1/4	teaspoon salt
1	tablespoon sugar	2	eggs
1	tablespoon baking powder	2	tablespoons vegetable oil
1 3/4	cups milk		

Classic Waffles

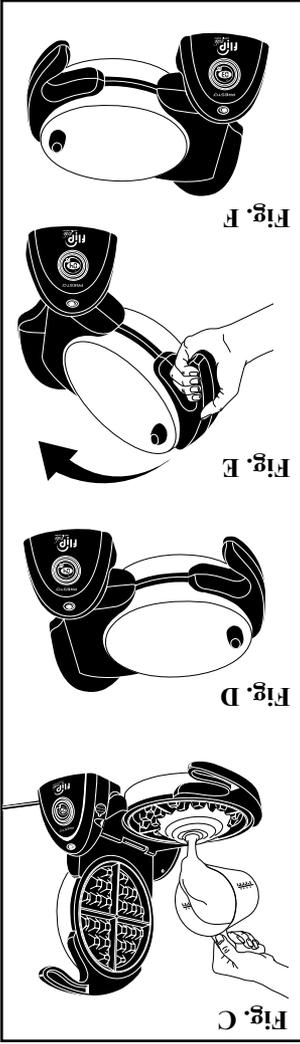
Recipes

- * No-stick cooking sprays may be used to season the waffle maker. However, the waffle may not have a nice brown appearance like you get when using cooking oil. Instead, the waffle may have a mottled appearance.
- * Because the grids are covered with a nonstick coating, there will be only an occasional need to apply vegetable oil or no-stick cooking spray. Dessert batters may require an application of vegetable oil or no-stick cooking spray to the waffle grids before cooking the first waffle and as needed for additional waffles.
- * Keep waffles warm and crisp until serving by placing them in a single layer directly on a rack in a 200°F/93°C oven.
- * If you have leftover waffles, freeze them. Cool extra waffles to room temperature. Place them between layers of waxed paper in a resealable plastic freezer bag and freeze for up to 1 month. When ready to serve, pop the frozen waffles into your toaster or reheat in an oven at 350°F/176°C for about 10 minutes.

- * If desired, packaged waffle mixes may be prepared and baked in the Presto™ waffle maker. Batter made from some packaged mixes may have a shorter baking time, so it is recommended that you check for doneness after 2 minutes. A good indication that the waffle is done is when steam escaping from the waffle maker stops.
- * Waffle batters, whether using mixes or homemade recipes, will vary and therefore the amount of batter needed for an evenly filled waffle without overflow will vary. It is recommended that when making the first waffle you use a measuring cup to gauge how much batter is needed. Generally between $\frac{3}{4}$ and 1 cup works best. Never use more than 1 cup of batter. If you get some overflow, be sure to use less batter for the next waffle.
- * For batters that don't flow when poured onto the waffle grid, use a heat-resistant spatula and spread out the batter evenly to the edges of the grid.

Helpful Hints

2. While unit is preheating, prepare waffle batter.
3. Before the first use after the unit has preheated, use a brush or paper towel and apply a light coating of cooking oil to the grids. The oil seasons the grids and thereafter you typically will not need to apply oil. If you find it difficult to remove a waffle, apply a light coating of cooking oil during your next use.
4. Pour approximately $\frac{3}{4}$ to 1 cup waffle batter into the center of the bottom waffle grid (Fig. C). The amount of waffle batter needed may vary with the recipe or brand of batter mix used. If using the recipes in this booklet (page 5), refer to them for the recommended amount of batter.
5. Set the timer by pressing the button (Fig. A) to the desired time. See the recipes on page 5 for recommended cooking times. Most waffle recipes will take about 4 minutes. Note: The timer has a delay start; it will automatically begin counting down approximately 2 seconds after it is set.
6. Close the waffle maker (Fig. D) and while grasping both handles flip the unit over 180° (Fig. E and Fig. F).
7. The waffle maker will beep five times when the set time has expired. Open the waffle maker and, using a fork, spear the side of the waffle and lift it from the grids.
8. Repeat steps 4 through 7 for additional waffles.
9. Unplug waffle maker when cooking is completed.



Getting Acquainted

Before using for the first time, become familiar with the waffle maker features (Fig. A). Wipe the waffle grids with a damp cloth before initial use.

Timer Operating Instructions

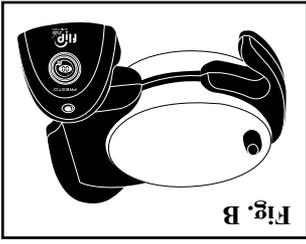
Note: The timer works independently from the unit; it does not turn the unit on or off. 1. Activate the timer by holding the button (Fig. A) down until 00 is visible in the display screen.

2. Press the button once for each individual minute or hold the button down to increase the display time rapidly until you have reached the desired time. The timer can be set for 1 to 30 minutes. The timer will automatically begin counting down approximately two seconds after it is set. Note: Shortly after you depress the button, the time remaining will flash on the screen. It will continue to flash until the time has elapsed.

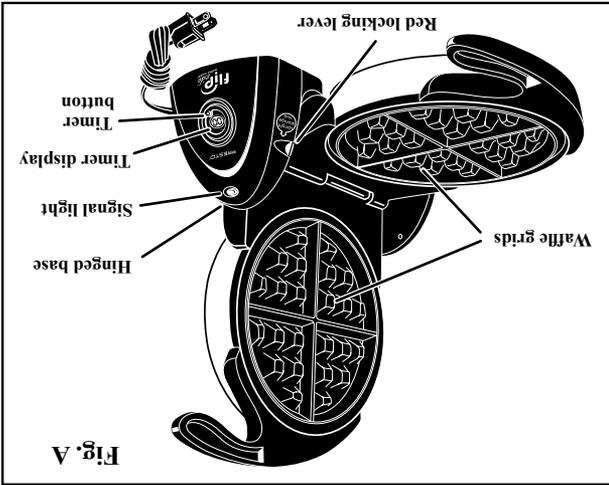
3. When there is just one minute left on the timer, you will hear two beeps to alert you that time is almost up. In addition, the seconds remaining will now be displayed. When the set time has expired, the timer will beep five times. After about one minute, the display screen will go blank. Note: If the timer does not beep, this can be corrected by simply removing the battery, wiping it clean, and then reinserting it. (See page 7 for battery removal instructions.)

How To Use

1. Place the unit on the countertop so the timer display is facing towards you and the cover is closed (Fig. B). Plug the cord into an outlet and preheat the waffle maker in



the closed position. The signal light will glow (Fig. A). When the unit has reached the correct temperature, the light will go out indicating the unit is ready for use. Preheat time is short – approximately 3 to 5 minutes. During cooking, the light will go on and off indicating temperature is being maintained. Note: When using the waffle maker for the first time, a slight odor or smoking may occur as manufacturing residue burns off. This is normal during initial use.



This is a  Listed appliance. The following important safeguards are recommended by most portable appliance manufacturers.

IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of personal injury or property damage, when using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using the waffle maker.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against the risk of electrical shock, never put the cord, plug, or unit in water or other liquids.
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 the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Please call the Presto Consumer Service Department at 1-800-877-0441 for assistance.
7. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. Do not use outdoors.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. It is recommended that this appliance not be moved when it contains hot oil or other hot liquid.
12. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Important Cord Information

To reduce the risk of electric shock, this appliance has a 3-prong grounded plug. If the plug on this appliance does not fit into your outlet, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way or use an adaptor.

A short power supply cord (or cord set) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is properly exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be a ground-ing 3-wire cord. The extension 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. Connect the power supply cord to a 120VAC electrical outlet only.

PRESTO™

Flipside™ Belgian Waffle Maker

- Professional-style rotating design bakes extra-thick Belgian waffles in minutes.
- Flips 180° to evenly spread batter for waffles that are crispy outside and fluffy inside.
- Unique dual function base assures convenient rotation and locks waffle maker in vertical position for compact storage.
- Countdown timer with digital display signals when baking time is up.



Visit us on the web at www.GoPresto.com

INSTRUCTIONS

©2012 National Presto Industries, Inc.

Printed in China

Form 76-040A