

# Oster®

ELECTRIC WOK

WOK ÉLECTRIQUE

User Guide/ Notice d'emploi



*Safety*  
*Sécurité*



*How to use*  
*Utilisation*



*Cleaning*  
*Nettoyage*



*Recipes*  
*Recettes*



*Warranty*  
*Garantie*

# CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation des appareils électroménagers requiert l'observation de précautions de sécurité fondamentales, y compris des suivantes :

1. **Lisez toutes les instructions avant l'utilisation et gardez-les pour y référer.**
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes, servez-vous des poignées ou boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez ni le CORDON, ni la FICHE, ni le THERMORÉGULATEUR dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Redoublez de vigilance lorsque tout appareil est employé à proximité d'enfants. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
5. Débranchez l'appareil entre utilisations et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter toute pièce et avant d'entreprendre de le nettoyer.
6. N'employez pas un appareil dont le CORDON ou la FICHE est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé d'une façon quelconque. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, n'essayez jamais de réparer le wok électrique vous-même. Retournez-le à un centre de services agréé pour lui faire subir les examens et réparations nécessaires. Un remontage incorrect pourrait provoquer un choc électrique lorsque le wok électrique est remis en service.
7. L'utilisation d'accessoires que ne recommande pas formellement Oster<sup>MD</sup> peut être source de blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Assurez-vous que le CORDON ne pende pas au bord de la table ou du comptoir et qu'il ne touche à aucune surface chaude.
10. Ne le posez ni sur ni près d'un foyer électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
11. Soyez très prudent lorsque vous déplacez un wok qui contient de l'huile chaude.
12. Fixez toujours le THERMORÉGULATEUR à l'appareil avant de brancher le CORDON sur la prise murale. Pour le débranchement, réglez le sélecteur rotatif du THERMORÉGULATEUR en position d'ARRÊT puis tirez la FICHE hors de la prise de courant.
13. N'employez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est prévu.
14. Ne plongez le wok ni dans l'eau ni dans un autre liquide.

Cet appareil est **RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE**. Il ne contient pas de pièces que vous puissiez réparer. N'essayez pas de le réparer.

**REMARQUE :** il peut se dégager un peu de fumée ou une faible odeur lors de l'utilisation initiale. Ce phénomène, qui se produit avec maints appareils dégageant de la chaleur, cessera après plusieurs séances d'utilisation. Employez uniquement le THERMORÉGULATEUR à sonde de modèle CTW300A.

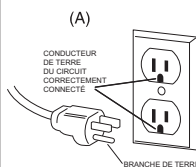
## UTILISATION D'UN CORDON DE RALLONGE



Cet appareil doit être mis à la terre pour fonctionner afin de protéger l'utilisateur contre le choc électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon trifilaire à fiche tripolaire (dont une branche de terre) qui s'assujettit impeccablement dans les prises (avec terre) appropriées. La prise ressemble à celle illustrée au schéma (A). Si vous n'avez pas la prise voulue, ayez recours aux services d'un électricien agréé. Ne tentez de modifier la fiche en absolument aucune façon.

Employez uniquement une rallonge trifilaire à fiche tripolaire et un connecteur à prise tripolaire avec terre, qui accepte la fiche de l'appareil. La rallonge à utiliser doit être une rallonge d'extérieur dont la gaine porte les lettres suffixes « W-A » et comprend une étiquette indiquant qu'elle « convient aux appareils d'extérieur ».

### FICHE TRIPOLAIRE À BRANCHE DE TERRE



UN CORDON PROLONGATEUR PEUT ÊTRE UTILISÉ AVEC PRÉCAUTIONS ; SES CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE AU MOINS ÉGALES À CELLES DE L'APPAREIL. Ce cordon de rallonge doit être disposé de façon à ne pas pendre, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire accidentellement trébucher. Vérifiez le cordon avant l'emploi et remplacez-le en cas de dégradation. Ne faites pas un usage abusif du cordon et ne donnez pas un coup sec pour le débrancher. Éloignez-le de la chaleur et des bords coupants.

**! ATTENTION :** afin de réduire le risque de choc électrique, gardez la connexion du cordon de rallonge sèche et hors sol.

## GARDEZ CES INSTRUCTIONS

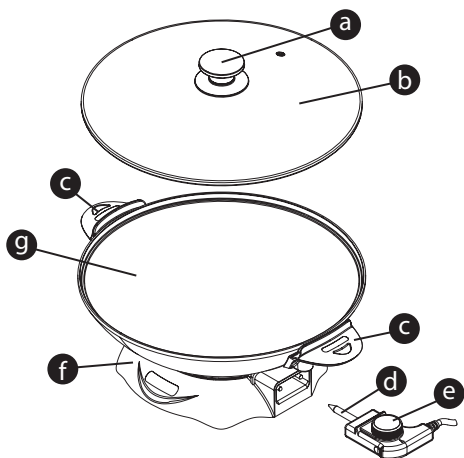
Merci d'avoir sélectionné ce wok électrique OSTER<sup>MD</sup>. Avant de commencer à l'employer, nous vous conseillons vivement de prendre les quelques minutes nécessaires pour lire les instructions, puis de garder celles-ci pour les consulter au besoin. Attardez-vous sur les instructions de sécurité fournies. Familiarisez-vous avec les renseignements de service et de garantie. Ne retournez pas l'article au lieu d'achat. Pour découvrir d'autres produits Oster<sup>MD</sup>, rendez-vous au [www.oster.ca](http://www.oster.ca) ou appelez-nous au 1 800 667-8623.



**Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil Oster<sup>MD</sup> au revêtement antiadhésif DuraCeramic<sup>MC</sup>!**

**Cet appareil comprend le revêtement céramique antiadhésif naturel DuraCeramic<sup>MC</sup>, 4 fois plus résistant (ne s'écaille pas et ne pèle pas) que les finis antiadhésifs classiques. Ultra-durable, il cuit plus vite que les finis antiadhésifs ordinaires, économisant temps et énergie. Sans PTFE et APFO, le revêtement naturel DuraCeramic<sup>MC</sup> fournit un nombre de bienfaits et d'avantages pour la santé. Le revêtement antiadhésif DuraCeramic<sup>MC</sup> – 4 fois plus résistant !**

## FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE WOK ÉLECTRIQUE



- |                                      |                                                                                |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>a</b> Bouton du couvercle         | <b>e</b> Sélecteur rotatif                                                     |
| <b>b</b> Couvercle amovible en verre | <b>f</b> Socle                                                                 |
| <b>c</b> Poignée                     | <b>g</b> Surface de cuisson à revêtement antiadhésif DuraCeramic <sup>MC</sup> |
| <b>d</b> Thermorégulateur            |                                                                                |





# MÉTHODE

## Introduction

Avant d'employer ce nouveau wok, lavez sa surface intérieure à l'eau savonneuse chaude, rincez-la et asséchez-la. N'oubliez pas de retirer le thermorégulateur avant le lavage.

Le wok électrique OSTER<sup>MD</sup> est prêt à entrer en service.

## Mode d'emploi du wok électrique

1. Posez le wok sur une surface plane, sèche et thermorésistante.
2. Réglez le SÉLECTEUR ROTATIF DU THERMORÉGULATEUR en position d'ARRÊT (Off) puis enfoncez la SONDE DU THERMORÉGULATEUR dans le SOCLE du wok.
3. Branchez le CORDON sur une prise de courant de 120 volts.
4. Réglez le SÉLECTEUR ROTATIF à la température désirée en faisant concorder le degré du SÉLECTEUR ROTATIF et le voyant du thermostat. Le voyant restera allumé jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte puis il s'allumera de façon intermittente durant la cuisson, signe que le thermostat maintient la température.

**REMARQUE :** lors du chauffage initial, il est conseillé de laisser cycliser la température (fonctionnement intermittent du voyant) à plusieurs reprises. Ceci rehaussera la précision du niveau thermique de la SURFACE DE CUISSON ANTIADHÉSIVE.

5. Utilisez le COUVERCLE lorsque la vapeur améliore la cuisson.

**ATTENTION :** le wok est chaud ! Portez des gants de cuisinier.

6. Lorsque l'aliment est cuit, positionnez le SÉLECTEUR ROTATIF à GARDE-CHAUD (Warm) jusqu'au moment de servir, ou bien à l'ARRÊT (Off) si vous servez aussitôt la cuisson terminée.

7. En fin de cuisson, tournez le SÉLECTEUR ROTATIF en position d'ARRÊT (OFF). Débranchez le CORDON à la prise. Quand le wok a refroidi, retirez le THERMORÉGULATEUR.

**ATTENTION :** le THERMORÉGULATEUR risque d'être très chaud.





## SOINS ET ENTRETIEN

### Nettoyage du wok

Le wok Oster<sup>MD</sup> à revêtement antiadhésif DuraCeramic<sup>MC</sup> devrait être nettoyé après chaque utilisation. Ne plongez le récipient ni dans l'eau ni dans un autre liquide.

1. Débranchez le wok et attendez qu'il refroidisse.  
**REMARQUE:** pour protéger le revêtement DuraCeramic<sup>MC</sup>, ne faites pas couler d'eau froide sur la surface de cuisson aussitôt après la fin du fonctionnement.
2. Retirez le thermorégulateur. NE TREMPEZ LE WOK ou le THERMORÉGULATEUR dans absolument aucun liquide.
3. Essuyez la surface de cuisson avec un chiffon humide puis asséchez-la à fond. NE vous servez PAS de laine d'acier ou de tampons métalliques qui la rayeraient.
4. Le wok ne résiste PAS au lave-vaisselle. Vous pouvez le laver à l'eau savonneuse chaude, le rincer puis l'assécher à fond.

**ATTENTION :** le THERMORÉGULATEUR doit être totalement sec avant son emploi.

**Pour entretenir convenablement le fini DuraCeramic<sup>MC</sup> du wok, agissez comme suit en cas de taches tenaces :**

1. saupoudrez la tache de carbonate acide de sodium ;
2. mouillez le carbonate acide de sodium pour en faire une pâte ;
3. laissez reposer quelques minutes (jusqu'à une heure si les taches sont vraiment très difficiles à éliminer) ;
4. frottez légèrement avec un tampon à récurer en plastique ou un linge humide puis asséchez à fond ;
5. répétez le traitement au besoin.

Les taches indélébiles n'affecteront pas le rendement du revêtement DuraCeramic<sup>MC</sup> ou ses propriétés d'antiadhérence.

### Rangement et entretien

- Débranchez le cordon puis séparez le thermorégulateur du wok. Laissez refroidir le wok avant de le ranger au sec – sur une table, un comptoir ou une étagère. Enroulez le cordon et liez les boucles avec une attache. Le thermorégulateur et le cordon peuvent commodément être rangés dans le wok.

Outre le nettoyage préconisé, le wok ne devrait nécessiter aucun autre entretien.





# RECETTES

## Rouleaux de printemps

|                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 45 mL d'huile                      | 45 mL de sauce de soja             |
| 2 gousses d'ail, écrasées          | 2 carottes, râpées                 |
| 15 mL de gingembre râpé            | 125 g de champignons, tranchés     |
| 50 mL de pousses de bambou         | 6 feuilles de chou, déchiquetées   |
| en boîte, finement hachées         | 125 g de nouilles de riz, trempées |
| 500 g de viande de poulet, émincée | 20 carrés de pâte                  |

Préchauffez le wok à 350 °F/175 °C. Mettez-y l'huile, l'ail, les pousses de bambou ainsi que le gingembre. Laissez dorer l'ail et le gingembre. Ajoutez le poulet, la sauce de soja et faites sauter 3 ou 4 minutes en remuant.

Ajoutez le reste des ingrédients – sauf les carrés de pâte – et brassez jusqu'à ce que le chou ramollisse. Retirez du wok et laissez refroidir. Nettoyez le wok et réglez-le à 425 °F/220 °C ; versez-y 250 mL d'huile et faites chauffer à la température requise (environ 2 minutes). Déposez 15 mL de la farce préparée dans chaque carré de pâte. Humectez les bords de la pâte avec un peu d'eau et repliez leurs bouts. Roulez-les. Faites cuire quelques rouleaux à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (environ 6 à 8 minutes).

## Crevettes sautées à l'ail

|                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| 2 kg de crevettes (16-20/lb), net- | 4 gousses d'ail       |
| toyées, épluchées sauf la queue    | 15 mL de persil haché |
| 125 mL d'huile végétale            | 2 mL de sel           |

Placez le tout dans un bol et macérez 2 heures au réfrigérateur. Préchauffez le wok à 350 °F/175 °C. Faites revenir les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient d'un rose vif. Servez-les chaudes, sans l'ail.

## Potage aux raviolis chinois

|                         |                                 |
|-------------------------|---------------------------------|
| 375 g de porc émincé    | 2 échalotes, hachées            |
| 15 mL de gingembre râpé | 20 carrés de pâte pour raviolis |
| 15 mL d'huile de sésame | 1 litre de bouillon de bœuf     |
| 30 mL de sauce de soja  | 2 petits bok choy, lavés        |



Mélangez le porc, le gingembre, l'huile de sésame, la sauce de soja et les échalotes. Placez 15 mL de farce dans chaque carré de pâte. Humectez les bords et formez une poche. Pincez et tournez la pâte. Portez le bouillon à l'ébullition à 425 °F/220 °C, dans le wok. Réduisez légèrement la chaleur et ajoutez les raviolis. Faites cuire de 6 à 8 minutes, en remuant de temps à autre. Ajoutez le chou. Prolongez la cuisson de 2 minutes et servez immédiatement.

## Riz à la chinoise

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| 30 mL d'huile             | 6 échalotes, hachées   |
| 3 œufs, légèrement battus | 750 mL de riz cuit     |
| 1 oignon, haché           | 5 mL de gingembre râpé |
| 125 mL de petits pois     | 10 mL de sauce de soja |

Chauffez l'huile dans le wok à 300 °F/150 °C. Versez-y les œufs, tournez-les jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Retirez-les du wok et hachez-les. Faites cuire l'oignon dans le wok jusqu'à ce qu'il soit tendre, ajoutez les petits pois, les échalotes, le riz et l'œuf. Mélangez. Incorporez le gingembre et le soja. Réchauffez bien.

## Poulet croustillant au citron

|                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| 6 poitrines de poulet   | 375 mL d'huile à friture    |
| 125 mL de jus de citron | 125 mL de farine tout-usage |
| 15 mL de sucre          | 50 mL de bouillon de poulet |
| 10 mL de sauce de soja  |                             |

Coupez chaque poitrine en deux. Mélangez le jus de citron, le sucre et la sauce de soja. Versez sur le poulet et macérez celui-ci 30 minutes au réfrigérateur. Égouttez le poulet et jetez la marinade. Chauffez l'huile dans le wok à 350 °F/175 °C. Enfarinez le poulet et faites-le cuire dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit doré. Égouttez-le sur des essuie-tout.

## Crevettes roses sautées au cari

|                                   |                                              |
|-----------------------------------|----------------------------------------------|
| 45 mL d'huile                     | 1 kg de crevettes roses, cuites et épluchées |
| 6 échalotes, coupées en 2         | 500 mL de bouillon de poulet                 |
| 2 oignons moyens, en rondelles    | 50 mL de farine tout-usage                   |
| 3 branches de céleri              | 30 mL de xérès                               |
| 125 mL de haricots à la française | 50 mL de crème                               |
| 30 mL de cari                     |                                              |



Chauffez l'huile dans le wok à 350 °F/175 °C. Ajoutez les échalotes, les haricots, l'oignon, le céleri et le cari. Faites sauter jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Réduisez la température à 300 °F/150 °C. Ajoutez les crevettes et le bouillon. Incorporez la farine et le xérès en remuant jusqu'à l'épaississement. Faites ainsi cuire 3 minutes puis incorporez la crème. Servez avec du riz.

## Porc aux brocolis

|                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 45 mL d'huile                       | Sel et poivre au goût         |
| 500 g de filet de porc, en tranches | 3 carottes, hachées           |
| 2 gousses d'ail                     | 2 fleurons de brocoli moyens, |
| 60 mL de sauce de soja              | séparés                       |
| 50 mL de bouillon de poulet         | 125 g de champignons          |

Chauffez l'huile dans le wok à 425 °F/220 °C. Ajoutez-y le porc assaisonné de sel et de poivre. Faites sauter en remuant pendant 1 minute. Retirez du WOK. Mettez les carottes, les brocolis et les champignons dans le wok et faites sauter 1 minute. Réduisez la température à 400 °F/205 °C. Ajoutez l'ail et le gingembre. Arrosez de sauce de soja et de bouillon. Faites sauter 5 minutes. Remettez le porc dans le wok puis mélangez-le aux légumes jusqu'à ce qu'il soit cuit à point (environ 5 minutes).

## Poulet sauté au cari et au lait de coco

|                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 500 g de poitrine de poulet | 250 mL de lait de coco           |
| sans os ou peau             | 250 mL de noix de macadamia      |
| 15 mL de cari fort          | 125 mL de coriandre, hachée      |
| 1 piment vert fort          | 15 mL de chili broyé, déshydraté |
| 45 mL d'huile végétale      | 5 mL de sel                      |

Coupez le poulet en dés de 2,5 cm. Combinez le cari, le piment, le chili ainsi que le sel. Enduisez le poulet de ce mélange d'épices et faites macérer au réfrigérateur au moins 30 minutes. Chauffez le wok à 400 °F/205 °C, versez-y l'huile que vous ferez chauffer 1 minute. Déposez-y le poulet et faites cuire de 5 à 8 minutes en remuant de temps à autre. Arrosez de lait de coco, réduisez la température à 250 °F/120 °C et mettez le COUVERCLE EN VERRE sur le wok. Faites cuire 5 minutes. Ajoutez enfin les noix de macadamia ainsi que la coriandre et prolongez la cuisson d'une minute. Servez le poulet sauté avec du riz Jasmine ou Basmati.





## Garantie limitée d'un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas : les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

### **Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?**

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.



JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

## **Comment obtenir le Service aux termes de la garantie**

### **Aux États-Unis**

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 334-0759 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

### **Au Canada**

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

**NE RETOURNEZ CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.**





For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759

Canada : 1.800.667.8623

[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

© 2013 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Pour les questions de produit:

Service aux consommateurs Sunbeam

États-Unis : 1 800 334.0759

Canada : 1 800 667.8623

[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

© 2013 Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Au Canada, importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Printed in China  
P.N. 173167  
GCDS-OST31750-JC

Imprimé en Chine  
CKSTWK99SB-033\_13EFM1