

Oster®/MD

User Manual **Waffle Maker**

Manuel d'Instructions **Gaufrier**

**MODELS
MODÈLES**

CKSTWF2000-033



Visit us at www.oster.ca

P.N. 165602

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, ainsi que celles qui suivent :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le gaufrier dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est toujours nécessaire lorsque le gaufrier est utilisé à proximité d'enfants.
- Pour débrancher, retirer la fiche de la prise d'alimentation électrique.
- Débranchez le gaufrier pendant les périodes de non-utilisation ou avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas ce gaufrier, ni aucun autre appareil électrique, sous tension si la fiche ou le cordon est abîmé. N'essayez pas de faire fonctionner le gaufrier s'il est défectueux, tombé à terre ou endommagé. Retournez-le à un centre de service agréé pour le faire examiner, réparer ou réajuster.
- L'utilisation d'accessoires non recommandées par le fabricant présente des risques d'incendies, d'électrocution ou de blessures.
- N'utilisez pas le gaufrier à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas le gaufrier four près d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
- Utilisez le gaufrier uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Lors du fonctionnement du gaufrier, assurez-vous que la circulation d'air est adéquate au-dessus et tout autour du gaufrier. Sur les surfaces sensibles à la chaleur, nous recommandons l'utilisation d'une plaque isolante.
- Ne laissez pas le gaufrier sans surveillance pendant son fonctionnement.

CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

UTILISATION D'UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE

Un petit cordon d'alimentation est fourni afin de réduire le risque de s'enchevêtrer dans un long cordon ou de trébucher dessus. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique à condition d'agir avec prudence. Si vous utilisez une rallonge électrique, les indications électriques du cordon doivent être au minimum égales à celles de l'appareil. La rallonge électrique doit être placée de telle sorte qu'elle ne s'étale pas au-dessus d'une table ou d'un plan de travail d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou sur laquelle on pourrait trébucher involontairement.

MISE EN GARDE

Cet appareil est muni d'une fiche mise à la terre, à 3 branches. Elle ne doit être branchée que sur une prise de courant à 3 trous convenablement mise à la terre. Ne modifiez absolument pas la fiche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

BIENVENUE

Félicitations ! Vous voilà propriétaire d'un gaufrier OSTER^{MD}.

Votre nouvel appareil vous permet de faire des gaufres chaudes, dorées et croustillantes en seulement quelques minutes pour un repas rapide à tout moment de la journée.

Cuisinez des gaufres pour le petit déjeuner ou le déjeuner. Garnissez-les généreusement de fruits frais et de crème fouettée ou agrémentez-les avec du beurre ou du sirop chauffé.

Garnis de gaufres au chocolat et couronnées de crème glacée, de coulis de fruits, de noix hachées ou de crème fouettée, même les desserts les plus appréciés deviennent encore plus alléchants.

Votre gaufrier OSTER^{MD} est contrôlé à l'aide d'un thermostat vous permettant de cuire les gaufres à point. L'appareil étant portable, vous pouvez donc préparer des gaufres sur le comptoir ou la table de cuisine. Le revêtement anti-adhésif des plaques facilite leur nettoyage. Nous sommes persuadés que vous apprécierez les services de votre nouveau gaufrier OSTER^{MD} qui est bel ajout aux appareils ménagers de votre cuisine.

UTILISATION DU GAUFRIER OSTER^{MD}

PRÉPARATION DU GAUFRIER À LA CUSSION DE GAUFRES

1. Ouvrez l'appareil en soulevant la poignée supérieure.
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un linge humecté à l'eau chaude et savonneuse. **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU.** Rincez les plaques à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, puis séchez-les.
3. Avant la première utilisation du gaufrier, « traitez » les plaques en les frottant légèrement avec de l'huile à friture. Si la gaufre colle, traitez les grilles à nouveau.



PRÉPARATION DES GAUFRES

1. Fermez le gaufrier et raccordez-le à une prise murale. Veillez à ce que la tension corresponde à celle indiquée sur le dessous de l'appareil. Le témoin de mise sous tension (rouge) (🔌) s'allume. Le témoin prêt à fonctionner (vert) (☑) s'allume immédiatement en position OFF (○).
- ATTENTION :** Ne saisissez l'appareil que par ses poignées durant ou directement après la cuisson.
2. La plage du sélecteur de température est comprise entre Minimum si vous préférez des gaufres légèrement dorées et Maximum si vous les préférez foncées. Le témoin prêt à fonctionner (vert) (☑) s'éteindra lorsque sera en train de se réchauffer.
3. L'appareil est prêt à utiliser dès que le Prêt à fonctionner (☑) s'allume.

- Ouvrez le gaufrier et versez environ $\frac{3}{4}$ de tasse de mélange à gaufres sur les plaques. Pour obtenir de meilleurs résultats, versez le mélange dans un cercle près du pourtour du gaufrier. (*Voir Illustration*) Fermez le couvercle. Il est tout à fait normal qu'une petite quantité du mélange s'échappe et coule le long du gaufrier. Si, pourtant, il s'agit d'une quantité excessive, versez moins de mélange.
- Le couvercle se soulèvera un petit peu à mesure que la cuisson des gaufres avance. N'ouvrez pas le couvercle tant qu'il y a de la vapeur qui s'échappe du gaufrier. La plupart des recettes ne nécessitent qu'un temps de cuisson approximatif de 5 minutes à faible température, de 4½ minutes à moyenne température et de 4 minutes à température élevée. Les gaufres sont prêtes lorsque vous ne voyez plus de vapeur s'échapper des côtés et de l'avant du gaufrier.
- Une fois les gaufres cuites, enlevez-les à l'aide d'une fourchette en plastique ou de pinces à saisir en bois.
REMARQUE : Il se peut que le Prêt à fonctionner (☑) s'allume et s'éteigne durant la cuisson. Cela signifie que le thermostat maintient l'appareil à la température de cuisson appropriée.
- Fermez le couvercle et attendez l'allumage du Prêt à fonctionner avant de verser un nouveau mélange de gaufres.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez le gaufrier et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un linge humecté à l'eau chaude et savonneuse. N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU. Rincez les plaques à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, puis séchez-les.
- Pour enlever des aliments qui ont adhéré à l'appareil pendant la cuisson, utilisez un tampon à récurer en nylon ou un nettoyant non abrasif. Un tampon à récurer en laine d'acier ou des nettoyeurs abrasives risquent d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Avant d'entreposer le gaufrier, assurez-vous qu'il est bien fermé.
- Toute réparation s'avérant nécessaire doit être confiée à un centre de service agréé.
- Cet appareil est destiné à un usage ménager uniquement.

TRUCS-SAVEUR POUR LES GAUFRES

- Ne pas trop battre la pâte pour les gaufres. Battre les blancs d'œufs séparément et les incorporer ensuite à la pâte fera des gaufres plus légères, plus croustillantes.
- Bien cuire intérieurement les gaufres avant de les démouler.
- Ne pas ouvrir le Gaufrier tant que la vapeur s'en échappe tout autour.
- Pourquoi ne pas congeler des gaufres en prévision des jours surchargés? Confectionner des gaufres de la façon indiquée. Les laisser refroidir sur une grille et les envelopper ensuite de papier hydrofugé ou de pellicule plastique. Au sortir du congélateur, on les fera réchauffer rapidement dans le four-gril, sous le gril ou au four à micro-ondes.

PRÉPARATION DES GAUFRES

Préparez votre pâte à gaufres à partir des recettes OSTER^{MD} qui suivent ou utilisez vos recettes familiales. Pour les jours trop occupés, gardez un mélange du commerce à la portée et vous pourrez préparer un repas en vitesse!

GAUFRES IMPROVISÉES

Donnez libre cours à votre imagination et vous pourrez créer une foule de bouffes savoureuses, à l'aide de votre Gaufrier OSTER^{MD}. Voici quelques suggestions:

DÉJEUNER ET BRUNCH

Garnir les gaufres croquantes de:

Beurre, Sirop, Miel, Mélasse, Marmelade de Pommes, Garniture de Tarte, Crème Fouettée, Yogourt, Compote de Fruits, Fruits Frais

DESSERT

Comme dessert, servir des gaufres froides ou chaudes. Préparer une pâte riche, comme celle des Gaufres Belges ou des Gaufres au Chocolat. Les accompagner des gourmandises qu'on préfère y compris:

Fruits Frais Sucrés, Crème Glacée, Sucre Glace, Noix Hachées, Garniture pour Coupe Glacée, Yogourt aux Fruits

RECETTES

GAUFRES RAPIDES

3 oeufs	2 tasses (500 ml) de farine tout usage
1 tasse (250 ml) lait	½ cu. de thé (2 ml) de sal
½ tasse (125 ml) beurre ou ou margarine	1 Cu. de café (15 ml) de fondu poudre à pâte
1 Cu. de café (15 ml) vanille (facultatif)	2 cu. de thé (10 ml) de sucre

Battez les oeufs entiers dans une cuvette jusqu'à ce que profondément. Battez le lait, le beurre fondu et la vanille dans des oeufs. Dans une cuvette séparée, combinez les ingrédients restants. Tamisez dans le mélange d'oeufs, et mélangez bien. Faites cuire comme dirigé.

DONNE : 6-8 GAUFRES

Variation: Cannelle – Pomme. Ajoutez 1 pomme, épluchée et déchiquetée, 1 cu. de thé de vanille et ½ cu. de thé de cannelle dans la battre.

GAUFRES PRÉPARÉES AU MÉLANGEUR

La gaufre croustillante qui se prépare en quelques secondes

1 œuf (ou l'équivalent)	2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
¾ tasse (200 ml) de lait*	2 c. à thé (10 ml) de sucre
¼ tasse (50 ml) d'huile végétale	¼ c. à thé (1 ml) de sel
1 tasse (250 ml) de farine tout usage	
2 c. à soupe (30 ml) de farine de maïs	

**On peut se servir de lait écrémé ou peu gras*

Préchauffer le gaufrier. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Couvrir et traiter à vitesse moyenne-élevée pour mouiller les ingrédients secs. Ne pas trop mélanger. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Fermer le gaufrier. Cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse de s'en échapper, 3 à 5 minutes environ. Répéter. Les servir bien chaudes avec un sirop réchauffé.

DONNE : 3 GAUFRES

GAUFRES DE BLÉ ENTIER TRÈS SPÉCIALES

Pour la table du dimanche matin

1 tasse (250 ml) de lait*	3 œufs (ou l'équivalent)
1 tasse (250 ml) d'eau	1 paquet (¼ once or 7 g) levure sèche actif
¼ tasse (50 ml) de beurre ou margarine	
¼ tasse (50 ml) de miel	½ c. à thé (2 ml) de sel
2 ² / ₃ tasses (650 ml) de farine de blé entier	

**On peut se servir de lait écrémé ou peu gras*

Chauffer le lait, l'eau, le beurre et le miel à 120°F (48°C). Dans un grand bol de malaxage, réunir la farine, les œufs, la levure, le sel et la préparation chaude. Battre à basse vitesse pour mouiller, puis 1 minute à vitesse moyenne-élevée. Couvrir et réfrigérer plusieurs heures ou jusqu'au lendemain. Remuer quelques fois.

Préchauffer le gaufrier. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Fermer le gaufrier; cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse de s'en échapper, 3 à 5 minutes environ. Répéter. Les servir chaudes avec une garniture favorite.

DONNE : 7 GAUFRES

GAUFRES LÉGÈRES ET CROQUANTES

2 jaune d'œufs	½ c. à thé (2 ml) de sel
2 tasses (500 ml) de lait	⅓ tasse (75 ml) oil
2 tasses (500 ml) de farine tout usage	2 blancs d'œuf, montés en neige ferme
1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte	

Préchauffer le gaufrier. Mettre tous le ingrédients, à l'exception des blancs d'œufs, dans un grand bol de malaxage. Battre à vitesse basse pour mouiller, puis battre à vitesse moyenne jusqu'à consistance homogène. Incorporer délicatement, à la main, les blancs en neige. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Fermer le gaufrier; cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse de s'échapper, 3 à 5 minutes envrion. Répéter. Les servir chaudes, garnies selon le goût.

DONNE : 5 GAUFRES

VARIATIONS

Gaufres aux Pacanes ou aux Noisettes de Macadamia: Saupoudrer la plaque préchauffée du gaufrier avec 1 c. à soupe (15 ml) de pacanes ou noisettes de macadamia hachées fin. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur les noix et fermer le gaufrier. Cuire ainsi qu'indiqué.

Gaufres au Bacon: Cuire des tranches de bacon. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Déposer la tranche de bacon, coupée en deux, sur la pâte et fermer le gaufrier. Cuire ainsi qu'indiqué.

Gaufres au Fromage: Incorporer à la pâte 1½ tasses (375 ml) de fromage cheddar déchiqueté. Cuire ainsi qu'indiqué. Servir avec sirop ou une entrée en sauce.

Gaufres au Bleuets: Incorporer à la pâte 2 tasses (500 ml) de bleuets frais. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Cuire jusqu'à ce que la gaufre soit dorée.

Gaufres aux Brisures de Chocolat: Incorporer à la pâte 1 tasse (250 ml) de brisures de chocolat. Cuire ainsi qu'indiqué.

GAUFRES SUCRÉES ET PARFUMÉES AU CITRON

1 tasse de beurre ou de margarine (ramolli(e) à température ambiante)	3¼ tasses de farine
1½ tasse de sucre	1 sachet de sucre vanillé
2 œufs	1¾ tasse d'eau
⅛ cuillère à thé de poudre à pâte	Zeste d'un citron finement râpé

Dans un grand bol, battre le beurre en y incorporant les sucres et les oeufs. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le zeste de citron tout en délayant le mélange avec de l'eau. Bien mélanger jusqu'à consistance lisse. Verser environ ¾ tasse de mélange à gaufre dans le gaufrier. Faire cuire selon les instructions.

DONNE : 8 À 10 GAUFRES

GAUFRES ALOHA

Un dessert exotique qui épatera tous les invités

- 8 gaufres aux noisettes de macadamia, préparées (ci-dessus)
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 3 c. à soupe (45 ml) de fécule de maïs
- 1 boîte (8 onces ou 277 g) d'ananas broyé égoutté, en réservant le jus
- 1 boîte (6 onces ou 170 g) de jus d'orange concentré congelé, dégelé
- ½ tasse (125 ml) de coco râpé
- ⅓ tasse (75 ml) de cerises au marasquin hachées
- ¼ tasse (50 ml) de rhum, titre 150
- crème glacée à la vanille
- eau froide

Dans une grande poêle, réunir le sucre et la fécule. Mesurer le jus d'ananas et y ajouter de l'eau pour obtenir 1¼ tasses (300 ml); incorporer au mélange de sucre avec le jus d'orange. Cuire sur feu moyen jusqu'à épaississement, en remuant constamment. Ajouter noix de coco, cerises et ananas. Chauffer et garder au chaud sur feu doux. Verser lentement le rhum sur la préparation et l'enflammer prudemment. Déposer une boule de crème glacée sur chaque gaufre. Quand la flamme s'éteint, napper la crème glacée de sauce flambée. Servir immédiatement.

DONNE : 5 GAUFRES

GAUFRES CHOCOLAT

Un dessert pas compliqué!

- | | |
|---|---------------------------------------|
| ¼ tasse (50 ml) d'huile ou shortening | 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte |
| ⅔ tasse (150 ml) de sucre | ¼ c. à thé (1 ml) de sel |
| 2 carrés (de 1 once ou 28 g chaque)
de chocolat, fondu | 1¼ tasses (300 ml) de lait |
| 3 jaunes d'œufs | ½ c. à thé (2 ml) vanille |
| 1½ tasses (375 ml) de farine | ½ tasse (125 ml) de noix hachées |
| | 3 blancs d'œufs, montés en neige |

Préchauffer le gaufrier. Dans un grand bol de malaxage, battre le shortening en crème avec le sucre, à vitesse basse-moyenne, jusqu'à consistance légère. Ajouter le chocolat et les jaunes d'œufs. Bien battre. Ajouter le lait en alternant avec les ingrédients secs. Bien mélanger. Incorporer la vanille et les noix. Incorporer délicatement, à la main, les blancs d'œufs en neige. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur le gaufrier. Fermer le gaufrier; cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse de s'échapper, 3 à 5 minutes environ. La gaufre devient croustillante en refroidissant. Servir chaude ou froide avec crème glacée, un sirop de chocolat et des pacanes ou des noix hachées.

DONNE : 6 GAUFRES

Garantie Limitée de 1 An

Sunbeam Products, Inc., ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de main d'œuvre. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit étant trouvé défectueux durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de remplacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est valide pour l'acheteur au détail d'origine à partir de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Gardez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'application de la garantie. Les concessionnaires, les centres de réparation Sunbeam ou les magasins au détail vendant des produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, modifier ou de quelque façon changer les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts provenant d'un des suivants: mauvaise ou négligente utilisation du produit, emploi sur un mauvais courant ou une mauvaise tension, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de réparation Sunbeam agréé. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels qu'incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles Sont les Limites de Responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toute garantie ou condition exprimée, tacite ou statutaire.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie ou condition tacite d'aptitude à être vendu ou utilisé dans un but particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam rejette toute autre garantie, condition ou représentation exprimée, tacite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts, quel qu'en soit la sorte, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus du ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dégâts secondaires, spéciaux, conséquents ou similaires ; ni des pertes de revenus ; ni de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre ; ni de toute plainte amenée contre l'acheteur par toute autre partie.

Quelques provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts secondaires ou conséquents ni les limitations sur la durée de garantie tacite, donc il se peut que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis et il se peut que vous ayez aussi d'autres droits qui varient d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment Obtenir une Réparation Sous Garantie ?

Aux U.S.A.

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.334.0759 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Au Canada

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.667.8623 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux U.S.A., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., située à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, située à 20 B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

VEUILLEZ NE PAS RENVOYER CE PRODUIT À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759

Canada : 1.800.667.8623

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:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.334.0759

Canada : 1.800.667.8623

www.oster.ca

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

GCDS-OST28894-JC

Printed in China

Imprimé en Chine