

GAUFRIER POUR 2 GAUFRES BELGES



MODÈLE WST3010ZE

MANUEL DE L'UTILISATEUR



Westinghouse

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Au moment d'utiliser un appareil électrique, toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées. Utiliser des mouffes ou des poignées isolantes.
3. Pour prévenir les décharges électriques et les incendies, ne pas mettre le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil près des enfants requiert une surveillance accrue.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il est inutilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné, s'il a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle.
7. Pour éviter les risques de blessures, ne pas utiliser des accessoires autres que ceux recommandés ou vendus par le fabricant.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir; éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
10. Ne pas déposer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière à gaz, d'un élément de cuisinière électrique, ni dans un four chaud.
11. Pour mettre hors tension, débrancher la fiche de la prise murale.
12. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage auquel il n'est pas destiné.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est réservé à une utilisation domestique.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISE EN GARDE - SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il est en marche. Il est important de prendre les précautions appropriées pour prévenir les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres dommages corporels ou matériels.

MISE EN GARDE : Cet appareil chauffe durant l'utilisation et conserve sa chaleur pendant un certain temps une fois qu'il est éteint. Toujours utiliser des mouffles isolantes pour manipuler des objets chauds et laisser refroidir les pièces de métal avant de les nettoyer. Ne rien placer sur cet appareil pendant l'utilisation ou tant qu'il est chaud.

1. Tous les utilisateurs doivent lire attentivement le présent manuel avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil.
2. Brancher le cordon de cet appareil uniquement sur une prise c.a. 120 V.
3. Si l'appareil présente des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux.
4. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance durant l'utilisation.

FICHE À TROIS LAMES AVEC MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche à trois lames avec mise à la terre. Cette fiche ne peut être insérée que dans une prise murale à trois orifices. Si la prise murale ne correspond pas à la fiche, faire appel à un électricien pour faire remplacer la prise. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité. Comme cet appareil est doté d'un dispositif de mise à la terre, toute rallonge utilisée doit être également munie d'une fiche à trois lames avec mise à la terre.

CORDON ÉLECTRIQUE

Le cordon électrique est court (ou amovible) afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accident. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

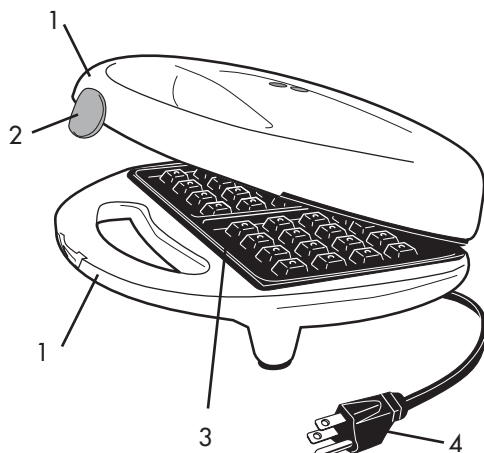
Si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner de façon adéquate. Il faut alors le brancher sur un autre circuit électrique.

MISE EN GARDE SUR LES PLASTIFIANTS

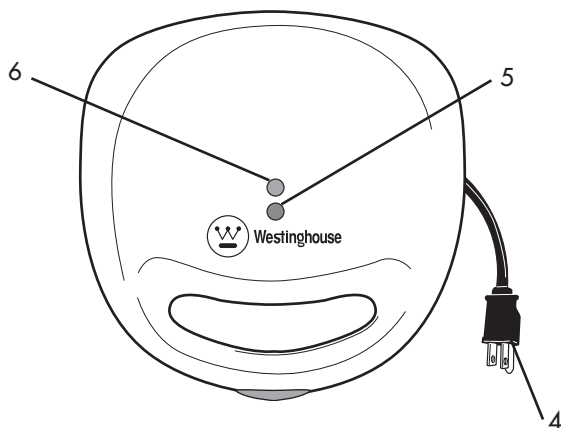
MISE EN GARDE : Pour protéger les plastifiants du plan de travail, de la table ou de toute autre surface, placer un dessous-de-plat ou un napperon fait de matière **AUTRE QUE LE PLASTIQUE** entre l'appareil et la surface de travail, **faute de quoi le fini pourrait être noirci, endommagé ou taché.**

APPRENDRE À CONNAÎTRE LE GAUFRIER POUR 2 GAUFRES BELGES WESTINGHOUSE WST3010ZE

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION.



1. Poignées
2. Loquet du couvercle
3. Plaques chauffantes antiadhésives inférieure et supérieure
4. Cordon d'alimentation avec fiche à trois lames
5. Voyant rouge marche/arrêt
6. Voyant vert de cuisson



**TOUJOURS FERMER LE COUVERCLE
DURANT L'UTILISATION.**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Avant la première cuisson, faire fonctionner l'appareil sans y ajouter de pâte afin d'éliminer les résidus pouvant se trouver sur les plaques chauffantes.

MISE EN GARDE : Pour éviter les brûlures, manipuler le gaufrier avec prudence.

1. Déballer soigneusement le gaufrier.
2. Essuyer toutes les surfaces avec un linge doux humide. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
3. Pour éliminer les résidus sur les plaques chauffantes, faire chauffer l'appareil pendant quelques minutes avant la première utilisation. Ne pas ajouter de pâte ou d'huile pendant ce laps de temps.
4. Poser l'appareil sur une surface sèche, propre et plane, où on peut facilement le brancher sur une prise électrique c.a. de 120 V.
5. Il se peut que l'appareil produise de la fumée et une légère odeur alors que les résidus brûlent.
6. Faire fonctionner le gaufrier jusqu'à ce que la fumée et l'odeur se dissipent, le débrancher et le laisser refroidir. **Faire preuve de prudence, car les plaques chauffantes seront chaudes!**

REMARQUE : Il se peut qu'une certaine odeur se dégage à la première utilisation. C'est normal. L'odeur disparaîtra après une ou deux utilisations.

MODE D'EMPLOI

1. S'assurer que les plaques chauffantes sont libres de saleté et de poussière. Les essuyer au besoin avec un chiffon humide.
2. Au moment de la première utilisation, enduire les plaques chauffantes d'huile.

REMARQUE : Le gaufrier est recouvert d'un revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser d'huile à vaporiser, de graisse ou de shortening, car ces produits risquent de s'accumuler sur les plaques chauffantes. Utiliser plutôt de l'huile à cuisson.

3. Fermer le couvercle.
4. Brancher l'appareil sur une prise c.a. de 120 V; le voyant rouge marche-arrêt s'allume, indiquant que l'appareil a commencé à chauffer.
5. Une fois la température appropriée atteinte, le voyant vert de cuisson s'allume.
6. Ouvrir le gaufrier et verser la pâte uniformément sur la plaque chauffante. Ne pas verser trop de pâte, car l'excédent va couler sur les côtés.
7. Refermer soigneusement le gaufrier. Ne pas forcer. Ne pas verrouiller. De la vapeur s'échappe entre les plaques chauffantes. Faire attention de ne pas laisser la vapeur entrer en contact avec les mains.
8. Lorsque le voyant vert de cuisson s'allume, ouvrir le gaufrier. La durée de cuisson est de trois à cinq minutes. La durée de cuisson exacte est une question de goût et dépend du type de pâte et d'ingrédients utilisés. Éviter d'ouvrir le gaufrier avant la fin de la cuisson, car la pâte risque de coller ou de mal cuire.
9. Quand les gaufres sont cuites, les retirer à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. Ne pas utiliser de pinces ou de couteaux en métal, car ils risquent d'endommager la surface antiadhésive.
10. Refermer le gaufrier pour conserver la chaleur en attendant de cuire d'autres gaufres.
11. Si l'on ne mange pas les gaufres immédiatement, les déposer sur une serviette de papier pour absorber la condensation. Pour les garder au chaud, les mettre dans un plat pouvant aller au four et les placer au four à environ 200-250 °F. Elles se conserveront pendant environ 20 minutes avant de commencer à sécher.

ENTRETIEN

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Toute réparation nécessitant le démontage doit être effectuée par un technicien qualifié.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Essuyer les plaques chauffantes avec un essuie-tout ou un chiffon doux. Bien que les plaques chauffantes soient recouvertes d'un revêtement antiadhésif, il se peut que de la pâte ou des ingrédients y restent collés. Pour les enlever, mettre un peu d'huile à cuisson sur les aliments. Laisser agir pendant 5 à 10 minutes. Cela devrait ramollir les aliments et faciliter leur nettoyage avec un essuie-tout ou un chiffon doux. Si cette méthode ne fonctionne pas, essuyer les plaques chauffantes avec un linge légèrement humide et une petite quantité de détergent non abrasif.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Essuyer avec un linge doux et sec.

RANGEMENT

Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.

Le ranger dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.

Ne jamais ranger le gaufrier s'il est encore branché ou chaud. Enrouler le cordon autour du range-cordon situé sous le gaufrier.

Ne jamais enrouler le cordon serré autour de l'appareil. Ne pas tirer sur le cordon là où il est relié à l'appareil, car il pourrait s'abîmer et se briser.

On peut ranger le gaufrier en position verticale (les poignées sur le dessus); il occupe ainsi moins d'espace.

CONSEILS UTILES

- Tamiser tous les ingrédients secs.
- Avant d'incorporer les oeufs, séparer les jaunes des blancs.
- Battre les blancs d'oeufs séparément avant de les incorporer à la pâte. Les gaufres seront ainsi plus légères et plus croustillantes.
- Battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Mélanger 1/4 des blancs d'oeufs à la pâte pour l'alléger, puis incorporer délicatement le reste des blancs à la pâte (cela devrait former des traînées blanches). Ne pas trop remuer la pâte quand on ajoute les blancs d'oeufs.
- Il n'est pas nécessaire de battre les jaunes d'oeufs et le lait séparément; les ajouter simplement au mélange de farine et utiliser le fouet ou un batteur à main pour mélanger le tout.

- Ne pas ouvrir le gaufrier pendant la première minute de cuisson, car les gaufres se sépareraient. Attendre la fin de la cuisson avant de les retirer du gaufrier.
- Lorsque la cuisson est terminée, le couvercle devrait se soulever facilement. Soulever le couvercle délicatement; s'il y a de la résistance, attendre encore une minute et essayer à nouveau d'ouvrir le couvercle.
- On peut préparer les gaufres à l'avance, puis les réfrigérer ou les congeler. Au moment de les manger, il suffit de les réchauffer au four ou au micro-ondes. Cette méthode est idéale lorsqu'on doit servir plusieurs personnes à la fois.

POUR DES GAUFRES FAIBLES EN GRAS

- Toutes les recettes peuvent être faites avec du lait écrémé.
- Supprimer les jaunes d'oeufs. Ce sont les blancs qui font lever la pâte.
- Utiliser des huiles végétales comme l'huile de canola, de maïs ou de tournesol plutôt que du beurre.

POUR DES GAUFRES RICHES EN FIBRES

- Remplacer 1/2 tasse ou plus de la farine blanche par de la farine de blé entier.
- Remplacer 1/4 de tasse de farine blanche par du son de blé ou d'avoine.

POUR DES GAUFRES SANS SUCRE

- Remplacer une cuiller à thé de sucre par une cuiller à soupe de jus de raisin ou de pomme naturel congelé. Si on ajoute plus d'une cuiller à soupe de jus concentré, ajouter un peu moins de lait.

RECETTES

Gaufres de base

1 tasse de farine tout usage	1 c. à thé de sucre
1 c. à thé de poudre à pâte	1 tasse de lait
1/2 c. à thé de sel	1 oeuf, séparé
1/2 c. à thé de beurre fondu	

Tamiser les ingrédients secs ensemble dans un bol.

Ajouter le jaune d'oeuf et le lait aux ingrédients secs et bien battre le tout.

Verser 1/2 tasse de pâte sur la plaque chauffée du gaufrier.

Donne environ 6 gaufres.

Gaufres traditionnelles

1/2 tasse de beurre fondu	1 tasse de lait
3/4 tasse de sucre	3 oeufs, séparés
2 1/4 tasses de farine	Une pincée de sel
1 c. à thé de poudre à pâte	Un trait de jus de citron

Tamiser les ingrédients secs ensemble dans un bol.

Ajouter le jaune d'oeuf et le lait aux ingrédients secs et bien battre le tout.

Dans un autre bol, battre les blancs d'oeufs jusqu'à consistance ferme.

Mélanger la moitié des blancs d'oeufs à la pâte, puis incorporer l'autre moitié délicatement et remuer pour bien intégrer au mélange. Ajouter le beurre et le jus de citron et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Verser 1/3 tasse de pâte sur la plaque chauffée du gaufrier.

Donne environ 12 à 18 gaufres.

Gaufres belges

2 2/3 tasses de farine tout usage	2 c. à soupe de sucre
2 1/4 c. à thé de levure sèche active	1 c. à thé de sel
1 3/4 tasse de lait	1/4 tasse d'eau
1/4 tasse de beurre	3 oeufs

Tamiser les ingrédients secs ensemble dans un bol.

Dans un bain-marie ou un micro-ondes, faire chauffer le lait, l'eau et le beurre jusqu'à une température de 120 à 130 °F (il n'est pas nécessaire que le beurre soit fondu). Ajouter le mélange de lait et les oeufs aux ingrédients secs. Bien mélanger avec un batteur à main. Couvrir le bol de pellicule plastique ou de papier d'aluminium et réfrigérer pendant plusieurs heures ou toute la nuit.

Verser une tasse de pâte sur la plaque chauffée et huilée.

Donne 16 gaufres.

Gaufres au blé entier avec bananes et noix

1/2 tasse de farine de blé entier	1/4 c. à thé de sel
1/2 tasse de farine tout usage	3/4 tasse de lait
1 c. à thé de poudre à pâte	1 banane
1 c. à thé de beurre fondu ou d'huile végétale	1 oeuf, séparé
1/2 tasse de noix émincées	

Tamiser les ingrédients secs ensemble dans un bol.

Ajouter le jaune d'oeuf et le lait et bien battre le tout.

Écraser la banane et l'incorporer avec les noix à la pâte.

Battre le blanc d'oeuf jusqu'à ce qu'il forme des pics. Mélanger 1/4 du blanc d'oeuf dans la pâte pour l'alléger, puis incorporer délicatement le reste.

Verser 1/3 de tasse de la pâte sur la plaque chauffée du gaufrier.

Donne 6 gaufres.

Servir avec de la compote de pomme ou du yogourt.

Gaufres à la pâte sablée

1 tasse de beurre	4 oeufs
1 tasse de sucre	Un trait de jus de citron
1 3/4 tasse de farine	

Tamiser les ingrédients secs ensemble dans un bol.

Dans un autre bol, battre les oeufs jusqu'à consistance mousseuse.

Ajouter les oeufs au mélange de farine et de sucre et bien battre le tout.

Ajouter le beurre et le jus de citron, puis mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Verser 1/3 de tasse de pâte sur la plaque chauffée du gaufrier.

Donne de 12 à 18 gaufres.

Gaufres à la levure

1 sachet de 7 g (1/4 oz) de levure sèche	3 1/4 tasses de farine
1/2 tasse de beurre	6 oeufs
1/4 tasse de sucre	Un trait de jus de citron
1 tasse de lait	Une pincée de sel

Tamiser les ingrédients secs ensemble dans un bol.

Dans un autre bol, battre les oeufs jusqu'à consistance mousseuse.

Mélanger le lait et les oeufs, puis les ajouter aux ingrédients secs; bien battre.

Ajouter le beurre et le jus de citron, puis mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Verser 1/3 de tasse de pâte sur la plaque chauffée du gaufrier.

Donne de 12 à 18 gaufres.

Gaufres au chocolat

1 tasse de farine tout usage
1 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de sel
2 c. à thé de sucre
1 1/2 carré de chocolat
mi-sucré (1 1/2 oz)

2/3 tasse de lait
1 oeuf, séparé
2 c. thé de beurre fondu
3/4 c. à thé de vanille

Tamiser les ingrédients secs ensemble dans un bol.

Ajouter le lait, le jaune d'oeuf et la vanille aux ingrédients secs et battre jusqu'à consistance homogène.

Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.

Incorporer le mélange de chocolat à la pâte en remuant.

Battre le blanc d'oeuf jusqu'à ce qu'il forme des pics. Mélanger 1/4 du blanc d'oeuf dans la pâte pour l'alléger, puis incorporer délicatement le reste.

Verser 1/2 tasse de pâte sur la plaque chauffée du gaufrier.

Donne environ 6 gaufres. Saupoudrer de sucre en poudre ou de cannelle ou garnir de crème glacée à la vanille et de sauce au chocolat.

Les gaufres font de délicieux sandwiches à la crème glacée!

Les faire d'abord congeler, puis les garnir de crème glacée au choix et de noix ou de raisins secs.

Gaufres au beurre d'arachide

1 tasse de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
2 c. à thé de sucre
1/2 c. à thé de beurre fondu ou d'huile végétale

1/4 tasse de beurre
d'arachide
1 tasse de lait
1 oeuf, séparé
1/2 c. thé de vanille

Tamiser les ingrédients secs ensemble dans un bol.

Mélanger le beurre d'arachide, le jaune d'oeuf, le lait, la vanille et le beurre dans un mélangeur. Ajouter ce mélange aux ingrédients secs et battre pour obtenir un mélange homogène.

Verser 1/2 tasse de pâte sur la plaque chauffée du gaufrier.

Donne environ 6 gaufres.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit Westinghouse est garanti contre tout vice de fabrication ou de matériaux pour une période d'un an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial.

Étendue de la garantie : La garantie est annulée si le produit a été endommagé par accident au cours du transport, ou suite à un usage inadéquat ou abusif, une négligence, un entretien inapproprié, un usage à but commercial, une réparation effectuée par des personnes non autorisées, une usure normale, une installation ou un assemblage inapproprié, un entretien abusif ou à toute autre cause ne découlant pas d'un défaut de fabrication ou de matériaux. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions du fabricant, les produits qui ont subi des modifications ou des transformations, ni les produits ou pièces dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR POURRAIT BÉNÉFICIER EST LIMITÉE À UN AN DE LA DATE D'ACHAT. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné au magasin Zellers sera soit réparé, soit remplacé par un modèle comparable (au choix de Zellers). Le produit réparé ou de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Aucun paiement ne sera exigé.


Note importante : Si une pièce est manquante ou défectueuse, veuillez rapporter ce produit au magasin où vous l'avez acheté.

Adresser questions et commentaires au Service à la clientèle :

Service à la clientèle
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
1 (800) 233-9054

Renonciation de la garantie : Aucune société ou personne n'est autorisée à assumer d'autres responsabilités en rapport avec la vente de ce produit. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défectuosité ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie de responsabilité civile, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant, sans s'y limiter, la négligence, la négligence grave, la responsabilité absolue, la rupture de garantie et la rupture de contrat. La réparation, l'échange ou le remboursement constituent les seuls recours auxquels l'acheteur aura droit dans le cadre de cette garantie.

Droits juridiques : Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et d'autres droits qui peuvent varier selon votre lieu de résidence.

WESTINGHOUSE™,  et «AYEZ CONFIANCE... SI C'EST WESTINGHOUSE^{MD}» sont des marques de commerce de WESTINGHOUSE ELECTRIC CORPORATION et sont utilisées en vertu d'une licence par Salton, Inc. En aucun cas Salton Inc. ne pourra être tenue responsable de dommages, pertes ou coûts découlant directement ou indirectement de ces recours.

Fabriqué en Chine

© 2003
Tous droits réservés

N° 61316
Imprimé en Chine