



# salton®

## gaufrier rotatif



### **Mode d'emploi**

Modèle : WM1082

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. **NE PAS** toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin de vous protéger contre tous risques électriques **NE PAS** immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants. S'assurer que les enfants ne puissent jouer avec l'appareil.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable qui les guidera dans l'utilisation de l'appareil.
6. Débrancher de la prise murale quand l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
7. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après que l'appareil ait été endommagé. Retourner l'appareil à Salton pour être examiné, réparé ou ajusté. Voir la Section « Garantie ».
8. L'utilisation d'accessoires non suggérés par Salton peut comporter des dangers.
9. **NE PAS** utiliser cet appareil à l'extérieur.
10. **NE PAS** laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. **NE PAS** placer cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
12. Un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds, doit être transporté avec beaucoup de précaution.
13. **NE PAS** déplacer l'appareil quand il est encore chaud.
14. Avant de brancher ou de débrancher le cordon de la prise murale, régler la commande à la position « Off ».
15. Toujours débrancher l'appareil après usage. L'appareil reste en fonction jusqu'à ce qu'il soit débranché.
16. Toujours placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.

17. **ATTENTION** : Cet appareil dégage de la chaleur lorsqu'il est en fonction. Des précautions doivent être prises pour éviter le risque de brûlures, d'incendie ou d'autres dommages à la personne ou à la propriété.
18. **NE PAS** utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
19. **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.

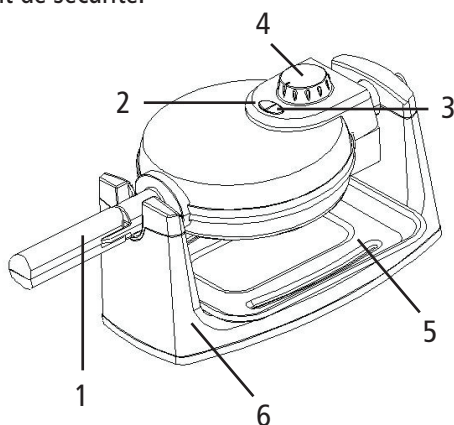
## CONSERVER CES DIRECTIVES USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

### FICHE POLARISEE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre), comme élément de sécurité. Cette fiche s'insère dans une prise polarisée que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne peut toujours être insérée, consulter un électricien compétent. Surtout, ne pas contourner cet élément de sécurité.

### DESCRIPTION DES PIECES

1. Poignée repliable
2. Voyant rouge (en circuit)
3. Voyant vert (prêt)
4. Commande de la température
5. Lèchefrite amovible
6. Base/Support



### AVANT LE PREMIER USAGE

1. Lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour pouvoir y référer.
2. Enlever tout matériel d'emballage.
3. Nettoyer les plaques de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un linge passé à l'eau chaude. **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU ET NE PAS LAISSER COULER L'EAU SUR LES PLAQUES DE CUISSON.**
4. Essuyer avec un linge ou un essuie-tout en papier.
5. Vaporiser les plaques de cuisson ou les enduire d'une mince couche d'huile végétale.

## MODE D'EMPLOI

1. Brancher l'appareil dans une prise c.a de 120 volts. Le voyant rouge s'allume.
2. Régler la commande de la température : basse température pour des gaufres pâles ou jusqu'à la position MAX pour des gaufres plus foncées et croustillantes.
3. Fermer le couvercle et attendre que l'appareil soit pré-chauffé et que le voyant vert s'allume.
4. Ouvrir le couvercle et verser le mélange à gaufres pour remplir la plaque de cuisson inférieure. Au besoin, utiliser une spatule pour diriger le mélange jusqu'aux bords de la plaque de cuisson.
5. Fermer le couvercle. Le voyant vert s'allume et s'éteint pour maintenir la température choisie.
6. De la vapeur s'échappe du gaufrier durant la cuisson.
7. Tourner l'appareil 180° vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre). REMARQUE : ne pas ouvrir l'appareil avant au moins 1-1/2 minute. En ouvrant l'appareil trop tôt, les gaufres ne sont pas complètement cuites et sont difficiles à retirer de l'appareil.
8. La gaufre est cuite lorsqu'aucune vapeur ne s'échappe du gaufrier. Tourner le gaufrier 180° vers la gauche (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) et vérifier la gaufre. Pour obtenir une gaufre plus foncée, fermer le couvercle et continuer la cuisson au goût.
9. Une fois les gaufres cuites, les retirer de l'appareil à l'aide d'une spatule de bois ou de plastique. Ne jamais toucher la surface de cuisson avec des objets aigus, pointus ou de métal. La surface antiadhésive pourrait être endommagée.
10. Pour faire cuire d'autres gaufres, fermer le couvercle pour retenir la chaleur et s'assurer que le voyant vert s'allume avant de verser le mélange sur la plaque de cuisson. Suivre les étapes mentionnées plus haut.
11. Une fois la cuisson terminée, débrancher le cordon de la prise murale, ouvrir le couvercle et laisser refroidir l'appareil.

## CONSEILS PRATIQUES

1. Ne pas trop remuer le mélange à gaufres, sinon les gaufres seront dures. Remuer délicatement jusqu'à ce que les grands morceaux d'ingrédients secs disparaissent. La quantité de mélange requis varie entre 3/4 et 1 tasse.
2. Pour une gaufre croustillante, laisser refroidir la gaufre sur une grille pour empêcher la vapeur de s'accumuler sous la gaufre.
3. Les gaufres froides peuvent être réchauffées dans le gaufrier. Régler la commande à basse température, déposer la gaufre sur la plaque de cuisson, fermer le couvercle et faire chauffer 1 à 2 minutes. Vérifier la cuisson pour empêcher de brûler la gaufre.
4. Le gaufrier possède une surface de cuisson antiadhésive qui assure une cuisson uniforme et facilite le nettoyage.
5. Les gaufres peuvent être cuites à l'avance. Les préparer selon la recette et les laisser refroidir sur un treillis pendant environ 10 minutes. Les congeler jusqu'à 2 semaines. Les gaufres peuvent être réchauffées dans un grille-pain ou un four/grille-pain.
6. Un reste de mélange à gaufres peut être gardé au réfrigérateur jusqu'à 3 jours.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher le gaufrier et laisser refroidir.
2. Essuyer les plaques de cuisson avec un linge trempé dans l'eau chaude, savonneuse. **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU ET NE PAS LAISSER COULER L'EAU SUR LES PLAQUES DE CUISSON.**
3. Assécher les plaques de cuisson avec un linge ou un essuie-tout.
4. Ne pas utiliser de tampons de laine d'acier ou tout autre agent de nettoyage abrasif sur les plaques de cuisson, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
5. Si un peu de mélange est resté collé sur les plaques de cuisson, verser un peu d'huile sur le mélange séché et laisser reposer de 5 à 10 minutes. Essuyer avec un essuie-tout.
6. Nettoyer l'extérieur du gaufrier avec un linge doux trempé dans une eau chaude, savonneuse. Ne pas utiliser de tampons à récurer ou de laine d'acier.
7. Rincer avec un linge humide et éponger.
8. Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la Section "Garantie".

## RECETTES

### Mélange à Gaufres de Base

2 tasses (500 ml) de farine tout usage

1 c. à thé (5 ml) de soda à pâte

1/4 c. à thé (1.5 ml) de sel

2 c. à table (30 ml) de sucre

Dans un autre bol mélanger:

2 jaunes d'oeuf battus

2 tasses (500 ml) de lait

1/3 tasse (85 ml) de beurre fondu

Séparément:

Battre 2 blancs d'oeuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Former un puits au centre des ingrédients secs et ajouter le mélange d'oeufs et de lait. Mélanger en quelques tours rapides; le mélange sera un peu grumeleux. Ajouter les blancs d'oeuf en remuant doucement. Pré-chauffer le gaufrier. Verser 1/3 tasse (85 ml) du mélange dans le centre des plaques de cuisson. Fermer le couvercle. Suivre les instructions de la section « Mode d'Emploi ».

Donne 16 gaufres

### Gaufres « Rapide »

2 oeufs

3/4 tasse (180 ml) de lait

2 c. à table (30 ml) d'huile végétale

1 tasse (250 ml) de farine

1 1/2 c. à thé (8 ml) de poudre à pâte

1 1/2 c. à thé (8 ml) de sucre

1/2 c. à thé (3 ml) de sel

Dans un bol moyen, battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils épaississent. Ajouter le lait et l'huile. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Suivre les instructions de la section « Mode d'Emploi ».

## Gaufres Au Babeurre

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
  - 1 c. à thé (5 ml) de soda à pâte
  - 1/4 c. à thé (1.5 ml) de sel
  - 2 c. à table (30 ml) (tassées) de cassonade
  - 1/4 c. à thé (1.5 ml) de cannelle
- Dans un autre bol mélanger:
- 2 jaunes d'oeuf, battus
  - 2 tasses (500 ml) de babeurre
  - 1/3 tasse (85 ml) de beurre fondu

### Séparément

Battre 2 blancs d'oeuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Former un puits au centre des ingrédients secs et ajouter le babeurre et les oeufs. Mélanger en quelques tours rapides; le mélange sera un peu grumeleux. Ajouter les blancs d'oeuf en remuant doucement. Pré-chauffer le gaufrier. Verser 1/3 tasse (85 ml) du mélange au centre des plaques de cuisson. Fermer le couvercle. Suivre les instructions de la section « Mode d'Emploi ». Donne environ 14 gaufres

## Gaufres aux Oeufs

- 2/3 tasse (170 ml) de farine
- 1/4 tasse (65 ml) d'eau
- 4 oeufs séparés
- 1/2 c. à thé (3 ml) de sel
- 2 1/2 c. à table (37 ml) de beurre fondu ou de graisse de bacon
- Pincée de poivre noir

Mélanger ensemble la farine et l'eau. Dans un autre bol, battre les jaunes d'oeuf jusqu'à ce qu'ils soient jaunes pâle. Ajouter les jaunes d'oeuf à la farine et à l'eau. Ajouter le sel, le poivre et le beurre fondu ou la graisse de bacon. Mettre de côté et laisser reposer pendant au moins une heure. Battre les blancs d'oeuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes et les ajouter doucement au mélange. Pré-chauffer le gaufrier. Verser 1/3 tasse (85 ml) du mélange au centre des plaques de cuisson. Fermer le couvercle. Suivre les instructions de la section « Mode d'Emploi ».

Donne de 2 à 4 gaufres

## Gaufres à Dessert

1 tasse (250 ml) de farine à pâtisserie

1/2 c. à thé (3 ml) de sel

1c. à table (15 ml) de poudre à pâte

2 1/2c. à table (37 ml) de sucre

2 oeufs

1 tasse (250 ml) de crème

2 blancs d'oeuf

Tamiser ensemble la farine, le sel, la poudre à pâte et le sucre. Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient jaunes pâle, ajouter la crème et bien mélanger. Incorporer ce mélange à la farine jusqu'à ce que le tout soit lisse. Laisser reposer pendant au moins une heure. Battre les blancs d'oeuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes et les incorporer au mélange. Suivre les instructions de la Section "Mode d'Emploi".

Donne 4 à 8 gaufres

## Gaufres faites d'un Mélange Commercial

Les mélanges à gaufres peuvent être utilisés dans le gaufrier

Mélanger:

2 oeufs

2 1/2 tasses (625 ml) de mélange à gaufres

2 tasses (500 ml) de lait

1/3 tasse (85 ml) de beurre fondu ou d'huile végétale

Suivre les instructions de la section « Mode d'Emploi.



La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causes par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée qu l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant

#### **GARANTIE LIMITÉE**

**\*\*La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original\*\***

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défauts, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de deux (2) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Canada. Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.



## POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de Service affichés sur notre site Web à [www.salton.com/customer-care](http://www.salton.com/customer-care)

Ou

Emballer soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure :

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment complété, accompagné de \$12.50 pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi. Salton Canada n'est pas responsable des dommages subis durant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_ Prov/État \_\_\_\_\_ Code Postal/Zip \_\_\_\_\_

No. de tél./jour \_\_\_\_\_ Adresse courriel \_\_\_\_\_

Défectuosité du produit : \_\_\_\_\_

Mode de paiement :      Chèque/Mandat       Visa       Master Card

Nom du détenteur : \_\_\_\_\_ Valide jusqu'à : \_\_\_\_\_ No. CSV \_\_\_\_\_

No. de la carte : \_\_\_\_\_

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

SALTON CANADA  
81A Brunswick,  
Dollard-des-Ormeaux, Quebec H9B 2J5  
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)  
Courriel : [service@salton.com](mailto:service@salton.com)  
Fax : 514-685-8300  
[www.salton.com](http://www.salton.com)

